

Kartoffel-Lasagne mit Spinat

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Kartoffel-Spinat-Aufläufe

Zutaten (6 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 50g Butter/Margarine
- » 50g Mehl
- » 750ml Milch
- » 2TL Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 250g Blattspinat
- » 350g Tomate(n)
- » 200g Kochschinken
- » 50g Gouda
- » Majoran

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 min garen. Die Schale abziehen, Kartoffeln auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Fett schmelzen, das Mehl darin anschwitzen. Milch unter Rühren zugießen. Gemüsebrühe zufügen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Spinat kurz im kochenden Salzwasser zusammenfallen lassen. Tomaten in Scheiben schneiden. Eine ofenfeste Form fetten. Etwas Bechamelsauce in die Form geben und eine Schicht Kartoffeln darauf legen. Dann eine Schicht Spinat, Kartoffeln, Tomaten und Schinken darauf legen und mit einer Schicht Kartoffeln abschließen. Dabei jede Schicht mit etwas Bechamelsauce übergießen. Die restliche Sauce über die Lasagne gießen.

3. Den Gouda fein raspeln und über die Kartoffel-Lasagne streuen. Mit Majoran bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 40min goldbraun überbacken.

Nährwerte: 360kcal/E20g/F16g/KH33g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002

Rezept-Nr: 240

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke