



Lasagne al forno mit Lammleber-Bolognese und Spinat

Im Kühlschrank stand noch ein Glas mit Lammleberbolognese nach dem Rezept von da. Spinat und Barilla-Lasagneplatten hatte ich ebenfalls an Lager, also fehlte nichts für den Bau einer Lasagne. Die Barilla-Lasagneplatten müssen nicht vorgekocht werden. Ich war deswegen etwas skeptisch, doch waren sie nach 30 Minuten im Ofen gerade richtig im Biss. Lasagnes werden oft nur mit Béchamelsauce eingeschichtet, ich habe ihr noch etwas Reibkäse untermischt, das nennt sich dann im Küchenjargon "Sauce Mornay" und macht die Lasagne etwas würziger.

Zutaten für eine Gratinform von 13x22x5cm (2 gute Portionen)

250g Bolognese
300g Blattspinat (tiefgefroren)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
16 Lasagneplatten (Barilla)
20g Gruyère (zum Bestreuen)
1Tl Gemüsebouillon-Extrakt
Olivenöl

Sauce Mornay

20g Butter
20g Mehl (1 gehäufte Esstabelle)
2,5dl Milch
1Stk. Zitronenschale (ca. 2x2cm)
2 Lorbeerblätter
1/2Tl Salz
40g geriebener Gruyère
Muskatnuss und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Zuerst den Spinat vorbereiten:

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Olivenöl kurz andünsten. Gefrorener Spinat zugeben und bei kleiner Hitze auftauen und dünsten, dabei ab und zu wenden. Sobald der Spinat mehrheitlich aufgetaut ist, Bouillon zugeben und etwas köcheln lassen. Der Spinat muss nicht vollständig gar sein, das wird er später im Ofen ohnehin.

Sauce Mornay

Butter bei kleiner Hitze zergehen lassen, sobald er flüssig ist, Mehl zugeben und mit einer Kelle gut mit dem Butter verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Das Mehl darf dabei nicht braun werden.

Milch unter kräftigem Rühren mit dem Schwingbesen zuerst langsam, dann schneller zugießen. Unter kräftigem Rühren aufheizen bis die Masse bindet und zu köcheln beginnt. Zitronenschale und Lorbeerblätter zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei häufig mit dem Schwingbesen aufrühren, damit sich die Bechamel nicht auf dem Pfannenboden festsetzt und anbrennt. Derzeit mit Salz, reichlich Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Nach 10 Minuten die Lorbeerblätter und die Zitronenschale herausfischen und den Käse unterrühren. Pfanne von der Herdplatte ziehen

Lasagne einschichten

Die Gratinform üppig mit Butter einpinseln.

Den Boden mit Teigplatten auslegen. Darauf die erste Schicht Bolognese verteilen. Die Teigplatten sollen ganz bedeckt sein, aber die Bolognese-Schicht soll nur dünn sein.

Mit Teigplatten belegen und darauf eine dünne Schicht Spinat auslegen. Mit Sauce Mornay bestreichen.

Wieder mit Teigplatten auslegen.

Die 2. Schicht Bolognese darauf verteilen.

Wieder mit Teigplatten auslegen.

Die 2. Schicht Spinat mit Sauce Mornay darauf verteilen.

Wieder mit Teigplatten auslegen.

Zum Schluss eine dickere Schicht Sauce Mornay auftragen und mit geriebenem Käse bestreuen. Ein paar Butterflocken darauf verteilen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofen 30 Minuten gratinieren.

Aus dem Backofen nehmen und vor dem Aufschneiden 5 Minuten stehen lassen, so wird die Lasagne etwas fester und fällt beim Aufschneiden weniger auseinander.



Die erste Schicht Bolognese ist aufgetragen. Darauf kommt die 2. Schicht Teigplatten...



... und dann die erste Schicht mit Spinat und Sauce Mornay belegen. Das wiederholt sich nochmals bis...



... zum Schluss eine letzte Schicht Teigplatten daraufgelegt wird, die dick mit Sauce Mornay bestrichen und mit Reibkäse und Butterflocken bestreut wird.



Die Lasagne frisch aus dem Ofen