

## Blattspinat-Lasagne

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Nadia Burkhalter aus Kirchlindach, BE)

### Zutaten: ( 4 – 6 Personen)

- 750 g frischer Blattspinat
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 500 g Pelati, stückig
- 4 bis 5 frische Tomaten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- wenig Rotwein, zum Ablöschen der Tomatensauce
- nach Belieben getrockneten Oregano
- Basilikum für die Dekoration
- 2 Prisen Zucker
- 250 – 300 g Teigplatten für Lasagne (getrocknet und nicht vorgekocht)
- 50 g Butter
- 50 Mehl
- 2 dl Rahm
- 3 dl Milch
- 150 g geriebener Greyerzer
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Spinat waschen und in wenig Salzwasser ganz kurz andünsten. Mit eiskaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und dann mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken. Etwas Rahm untermischen.

Die frischen Tomaten häuten, entkernen, in Stücke schneiden und mit den Pelati-Tomaten mischen. Die gehackte Zwiebel und das Tomatenmark mit einer Prise Zucker in einer Pfanne andünsten und caramellisieren lassen. Mit Rotwein (alternativ: Wasser)

ablöschen und die Tomaten (Pelati und frische Tomaten) dazugeben. Nach Belieben mit Oregano und Knoblauch würzen und mit einer Prise Zucker und Salz abschmecken.

Für die Béchamelsauce die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl zugeben und gut verrühren. Ganz langsam die Milch und den Rahm zugeben und dabei mit dem Schwingbesen kräftig rühren, so dass keine Klümpchen entstehen.

Die Béchamelsauce salzen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Köcheln lassen, bis die Béchamelsauce die gewünschte Konsistenz hat.

Dann die Zutaten Schicht für Schicht in die Gratinform einfüllen. Mit einer Schicht Tomatensauce beginnen, dann eine Lage Teigblätter darauf geben, dann eine Schicht Spinat (falls zu trocken, noch etwas Rahm dazugeben) dann wieder eine Lage Teigblätter, dann Tomatensauce und so weiter und so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Dann die Béchamelsauce darüber geben und etwas Oregano darüber streuen. Wer mag, legt noch einige frische Tomatenschnitze auf die Lasagne und gibt dann den geriebenen Käse darüber.

Die Lasagne in den auf 175 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nach 45 Minuten die Hitze auf 200 Grad erhöhen und die Lasagne nochmals 15 Minuten lang gratinieren. Mit frischem Basilikum dekorieren und servieren.