

Spinatlasagne

Béchamel

30-50 g Butter/ Margarine - in einen Topf geben und auf dem Herd zum Schmelzen bringen. Dann

3-4 Eßl Mehl - darauf geben und gut umrühren.
nun mit

250ml Milch - ablöschen und alles gut verrühren,
so das sich keine Klumpen bilden, und alles einmal aufkochen.

Die Soße mit

gek.Brühe - und

Salz -abschmecken.

1 Kg Rahmspinat gefroren - auftauen lassen

300-500g Lasagne-platten

Käse, gerieben - nach bedarf

Nun alles Schichtweise in eine eingefettete Auflaufform geben.

Angefangen wird mit der Béchamel- Soße

dann Lasagne-platten

dann Rahmspinat

dann Lasagne-platten

dann Rahmspinat

dann Lasagne-platten

dann Béchamel- Soße

zum Schluss wenn man möchte den geriebenen Käse darüber streuen.

Wenn alles fertig ist im Ofen geben und bei 150° Grad Umluft

ca 30-40 min garen.

Guten Appetit