

Spinat-Gorgonzola-Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg TK-Spinat, 200 gr Gorgonzola, 200 gr geriebener Käse (Gouda o.ä.), 600-700 ml Bechamelsauce, Lasagneblätter, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Den aufgetauten Spinat erhitzen und den gewürfelten Gorgonzola untermischen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Zubereitung:

Abwechselnd Gorgonzola-Spinat, Bechamelsauce und Lasagneplatten in eine Auflaufform geben (Bechamel ist die oberste Schicht), mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen ca. 45 Minuten (Umluft bei 180°C) fertig backen.

Guten Appetit!