



Glutenfreie Spinat-Gemüse Lasagne

»Bella Italia, aber glutenfrei! Diese Lasagne schmeckt wie ein Abend in Italien - selbst an grauen Wintertagen in Berlin.«

– Vroni vom Grüne Woche Team

So geht's...

Zutaten:

- 600 g Blattspinat, TK mit Rahm*
- 2 große Karotte(n)
- 7 mittelgroße Champignons
- 1 große Zwiebel
- 5 EL Milch
- 50g Kräuterfrischkäse
- 1 EL gestrichenes Gemüsebrühepulver*
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- 3 EL Butter
- 2 EL glutenfreies Mehl
- 500 ml passierte Tomaten
- 150 ml süße Sahne
- 1 Paket glutenfreie Lasagneplatten (aus Reis- & Maismehl)
- 200 g geriebener Käse zum Überbacken

Zubereitung:

* (Vorsicht: Glutenfrei-Check machen)

Zwiebelwürfel in einer Pfanne glasig anbraten. Karotten und Champignons klein geschnitten dazugeben, kurz mitbraten. Milch dazu und Rahmspinat darin erhitzen, bis die Soße leicht eingedickt ist. Frischkäse und Gemüsebrühepulver dazu und gut verrühren. Köcheln lassen, bis die Soße schön eingedickt ist. Eine Knoblauchzehe dazu pressen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. In einem Topf die Butter zerlaufen lassen. Mehl unter Rühren hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Unter Rühren nun die passierten Tomaten dazugeben, dann die Sahne dazu und alles kurz aufkochen. Eine Knoblauchzehe dazu pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schichten: erst Tomatensoße, dann Spinat, dann Lasagneplatte. Mit Tomatensoße enden und mit Reibekäse bestreuen.



180 °C



30 Minuten

Tipp

Entdecke noch mehr Dolce Vita in unserer World Tour Halle 4.2.