SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Spinat-Lasagne mit Pilzen & Pesto-Béchamel

-

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

2 St. Zwiebel

4 Zehe(n) Knoblauch

350 g Champignons, roh

5 EL Olivenöl

40 g Pinienkerne

450 g Spinat, tiefgefroren

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

150 ml Haferdrink

12 St. Lasagneplatten

25 g Pflanzliche Margarine

30 g Haferdrink

4 TL Veganes Pesto, grün

300 g Simply V Streichzart Natur

1 Pack Simply V Gerieben Gratin

-

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch hacken. Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden.

2. Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebeln hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Knoblauch, Pilze und Pinienkerne hinzugeben. 5 Minuten braten. Spinat hinzugeben und 5 Minuten braten. Simply V Streich Natur und Haferdrink hinzugeben und gründlich unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals 2–3 Minuten erhitzen.

3. Für die Béchamel-Sauce Margarine in einem Topf schmelzen. Mehl hineinrieseln lassen und dabei mit dem Schneebesen rühren, bis sich Mehl und Margarine verbunden haben. Nun die Milch hinzugeben und weiter rühren. Die Creme sollte nun dicklich werden, wenn nicht, die Hitze erhöhen. (Es sollte nicht kochen, aber kurz davor sein). Zuletzt das Pesto einrühren.

4. Den Boden einer Auflaufform mit etwas Spinat-Sauce und dann mit Lasagneplatten (4–5 Stück) bedecken. Die Hälfte der Spinat-Sauce auf den Platten verteilen, gefolgt von einem Drittel der Béchamel-Sauce und zwei bis drei Hände voll Simply V Gratin. Nun wieder mit Lasagneplatten abdecken, die restliche Spinatsauce darauf verteilen, gefolgt von einer dritten Lage Lasagneplatten. Wiederum mit Béchamel bestreichen und mit Käse-Alternative bestreuen.

5. Lasagne bei 180°C Umluft für 35 Minuten (180° Ober-/Unterhitze 45 Minuten) backen.