

Lasagne verde mit selbst gemachten Spinat-Lasagneplatten



Am Wochenende wenn man etwas mehr Zeit zum Kochen hat, darf es durchaus auch mal etwas besonders sein.

Zutaten:	Zubereitung:
Fleischsauce: 1 Zwiebel 1 Karotte 1 Stange Sellerie 1 Knoblauchzehe	Gemüse putzen, fein würfeln und in anbraten
Öl 500 g gemischtes Hackfleisch	
2 Dosen Pelati 1 Glas Rotwein	zugeben und krümelig braten. Mit aufgießen
2 Eßl gekörnte Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Majoran	Sauce würzen und auf kleiner Flamme 40 Min köcheln lassen.

(statt Gemüse und Pelati kann auch fertiges Tomatensugo verwendet werden. Rezept siehe Einkochen)



<p>Nudelteig: 250 g Spinat</p>	<p>waschen, verlesen, trocken schleudern.</p>
<p>1 Eßl Öl</p>	<p>in einer Pfanne erhitzen, den Spinat zugeben und zugedeckt zusammenfallen lassen. Dann öffnen und unter Rühren köcheln, bis alles Wasser verdampft ist. Im Thermomix fein pürieren. Zum abkühlen beiseite stellen.</p>
<p>450 g Wiener Grießler (doppelt griffiges Mehl oder Italienisches Nudelmehl Tippo OO)</p>	<p>auf ein Backbrett sieben, in die Mitte ein Loch machen</p>
<p>3 Eier</p>	
<p>1 Prise Salz</p>	<p>und den Spinat zu einem weichen, geschmeidigen Teig</p>

	verkneten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Grießler unterkneten. Den Teig in eine Plastiktüte geben und 30 Min ruhen lassen. Dabei quillt der Grießler auf und der Teig wird elastisch.
Bechamel-Sauce: 60 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
4 Eßl Mehl	einrühren, hell anschwitzen lassen. Mit einem Schneebesen
1 Liter Milch	nach und nach unterrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Bei Bedarf mit einem Pürierstab mixen. Mit
Salz, Pfeffer, 1 Eßl gekörnte Gemüsebrühe, Muskanuss	würzen. Sauce abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit keine Haut entsteht.
200 g geriebener Emmentaler oder Parmesan-Käse	Den Nudelteig in 4 Teile teilen und mit einem Nudelholz jeweils auf die Größe einer Rechteckigen Backraine auswellen. Dabei Wiener Grießler unterstreuen, damit der Nudelteig nicht am Backbrett anklebt. Nun kann die Lasagne geschichtet werden. ½ Schöpflöffel Tomatensugo, grünes Lasagneblatt, ¼ des restlichen Tomatensugo, ¼ der Bechamelsauce und jeweils ¼ Käse immer abwechselnd schichten, mit Bechamel und Käse abschließen

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	30-40 Minuten überbacken