

Spinatlasagne

5 Personen (2 Auflaufformen)	9 Personen (4 Auflaufformen)
	ca. 2 Pakete Lasagne
Tomatensoße: 1-2 Dosen gehackte Tomaten 1 Zwiebel 3-4 Knoblauchzehen Spinatsoße: 1-1½ Pck. Spinat 3 Zwiebeln ½ Pck. Schafskäse 70 gr. Gorgonzola Wurst Béchamelsoße: ¾ l. Milch Margarine, Mehl, Pfeffer, Salz, Muskatnuss 200 gr. Gouda zum Überbacken	Tomatensoße: 3 Dosen gehackte Tomaten 2 Zwiebeln 6 Knoblauchzehen Spinatsoße: 3 Pck. Spinat 6 Zwiebeln 1 Pck. Schafskäse 100 gr. Gorgonzola Wurst Béchamelsoße: 1½ l. Milch Margarine, Mehl, Pfeffer, Salz, Muskatnuss) 400 gr. Gouda zum Überbacken

Gehackte Tomaten, Zwiebel und Knoblauch mixen und etwas einkochen.

Zwiebeln anbraten, Kurkuma, Spinat, Schafskäse und je nach Geschmack Wurst hinzufügen und 20min. auf niedriger Stufe kochen lassen. Tomatensoße dazugeben.

Béchamelsoße kochen und die Hälfte ebenfalls zu der Spinatsoße geben.

Auflaufform mit Tomatensoße ausstreichen

Vorgekochte Lasagne Blätter, Spinatsoße und Gouda schichten.

Zum Schluss Béchamelsoße: darauf streichen und mit Gouda bestreuen.

Im Backofen bei 200°C ca. ½ Stunde überbacken.