

Liebe Köch*innen,

es blüht an allen Ecken: Löwenzahn, Kirschblüten, Magnolien. Wie viele Farben sich zeigen! Die Natur steht in den Startlöchern! Der Wonnemonat Mai beschenkt uns mit den ersten Vorboten der kommenden Baumannschen Gemüse-Saison: Spinat, Radieschen, Eichblattsalat... Wöchentlich, so Petrus mitspielt, erwarten wir neue Kistenkomparsen.

Popeye würde sich über dieses Rezept freuen. Allerdings schmeckt der Egenhausener Blattspinat in der heutigen Variante als Lasagne vermutlich jedem.

Viel Spaß beim Nachkochen,
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 hungrige Personen

- 800 g Spinat
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Weizenmehl
- 100 g Butter
- 400 ml Sahne
- 8 Tomaten
- 300 g Mozzarella
- 250 g Lasagneplatten
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Strunk vom Spinat entfernen und waschen. Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und mit Salz und Zucker in einem Topf anbraten bis Röstaromen entstehen. Mit Weißwein ablöschen. Spinat hinzufügen, Pfeffer und Muskat beigeben und Deckel aufsetzen. 2 Min. köcheln lassen. In separatem Topf Butter zerlassen und Mehl darin anbraten. Mit Sahne ablöschen und 2 Min. unter rühren dick einkochen. Zum Spinat geben und vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat ordentlich abschmecken.

Eine Schicht Tomatenscheiben dick in der Auflaufform verteilen, mit Spinatmasse bedecken, etwas Mozzarella rupfen und darauf verteilen. Eine Lage Lasagne Blätter auflegen und etwas anpressen. Wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind und die oberste Schicht mit Mozzarella bedeckt ist.

Bei 160 Grad 45 Minuten backen.