



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW24 | 2020

# Mairübchen-Lasagne mit frischem Spinat

für 2 Personen

## Zutaten

- 6 Lasagneplatten
- 3 Mairübchen
- 400g Spinat
- 300g Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 200g ger. Parmesan
- 60g Butter
- ½ l Sahne
- 4 EL Crème fraiche
- 1 Eigelb
- 1 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

## Zubereitung

Die Mairübchen in dünne Scheiben und deren zarte Blätter in Streifen schneiden. Beides in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und anschließend mit Mehl bestäuben. Milch und Sahne angießen, 10 Min köcheln lassen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Zwiebeln schälen und hacken, Spinat putzen und mit den Zwiebeln in Butter anschwitzen. Danach unter die Mairübchen mischen.

Tomaten blanchieren und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

Lasagneblätter in Salzwasser 5 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die Platten auf einem feuchtem Tuch glatt auslegen und abdecken.

Lasagneform mit Butter ausstreichen, abwechselnd Lasagneplatten, Gemüse, Tomatenstreifen und Käse einschichten. Crème fraiche und Eigelb verrühren und die letzte Schicht Nudelplatten damit bestreichen.

Für 20-30 Minuten bei 180 Grad in den Ofen stellen.