

Glutenfreie Lasagne mit Ricotta und Spinat



Zutaten für 2 Personen

Barilla Lasagneblätter glutenfrei (*ohne vorkochen*)

Füllung

250 g TK-Rahmspinat
250 g Galbani Ricotta
1 Eigelb
1 dl Milch
20 g Gruyère gerieben
Salz, Pfeffer

Béchamelsauce

30 g Butter
25 g Mehl (*Hammermühle*)
2 dl Milch
20 g Gruyère gerieben (*optional*)
 $\frac{1}{2}$ TL Rinderbouillon
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Béchamelsauce

- Butter erhitzen
- Mehl darunterrühren
- Milch langsam unter stetigem Rühren dazu geben
- Gruyère (*optional*) darunterziehen und würzen

Zubereitung Füllung

- Rahmspinat mit $\frac{1}{2}$ dl Milch in der Pfanne auftauen
- Ricotta mit $\frac{1}{2}$ dl Milch vermischen
- Spinat, Eigelb und Gruyère darunterziehen
- Lasagneform mit etwas Öl einstreichen
- ein Lasagneblatt in die Form legen
- abwechselnd Füllung und Lasagneblätter schichten
- Béchamelsauce auf das oberste Lasagneblatt verteilen
- mit Gruyère bestreuen
- 3 - 4 Stunden stehen lassen und dann im vorgeheizten Ofen 60 Min. bei 160 Grad backen