

Vegetarische Dinkel-Lasagne



1 Pck. (120 g)

1/3 Fl. Tomaten passiert

450 g Blattspinat

Öl

Gemüsebrühe

1 Zwiebel

½ l Gemüsebrühe

¼ l Milch

1 Ecke Schmelzkäse

3 EL Dinkelvollkornmehl

ca. 12 Dinkel-Lasagneblätter

Öl oder Butter

100 g geriebener Käse

220 Grad

Helga´s Dinkelbolognes laut Packungsanweisung zubereiten.

Am Ende der Kochzeit

unterrühren.

gefroren oder frisch mit etwas

in einer Pfanne andünsten und mit

abschmecken.

würfeln, in wenig Öl andünsten und mit

und

aufgießen. 5 Minuten köcheln lassen. Danach

und

einstreuen. Gut mit dem Schneebesen verrühren. Nochmals kurz

aufkochen.

Eine feuerfeste Auflaufform mit

leicht einfetten. Beginnend mit der Käsesoße, abwechselnd Lasagneblätter, Spinat, Lasagneblätter, Dinkelbolognese schichten.

Die letzte Schicht sollte die Käsesoße sein, auf die abschließend gestreut werden.

Die Lasagne mit Alufolie abdecken und im auf

vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten abgedeckt und weitere

25 Minuten ohne Folie im Ofen backen.

Guten Appetit!