



## Vegetarische Limburger Lasagne



400 g St. Mang original	12 Lasagneblätter
Allgäuer Limburger	10 Cherrytomaten
750 g TK – Blattspinat	2 Zehen Knoblauch
30 g Butter	1 Zwiebel
30 g Mehl	1 EL Rapsöl
500 ml Milch	Muskat
	Salz, Pfeffer
	Fett für die Form



### Zubereitung

1. Spinat auftauen und abtropfen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, Limburger in Scheiben schneiden. Tomaten vierteln.
2. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Knoblauch, Spinat und Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Béchamelsauce mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze machen und mit der Milch aufgießen. Kurz aufkochen lassen und mit etwas Muskat würzen.
4. Eine Auflaufform einfetten und mit Lasagneblätter den Boden belegen. Dann folgt eine Schicht Spinat, der mit den Limburgerscheiben bedeckt wird. Anschließend folgt noch die Béchamelsauce. Im gleichen Muster alles aufschichten. Die Lasagne sollte mit Limburger und Béchamel abschließen. Ca. 45 Minuten im Ofen backen. Guten Appetit!

Tipp: Wenn der Käse zu dunkel wird, dann einfach die ganze Form mit Alufolie abdecken und weiter backen.

Pro Portion ca. 2959 kJ; 6217 kcal; KH 47 g; E 39,5 g; F 29,3 g  
Arbeitszeit ca. 80 Minuten

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)