

Birnen Spinat Lasagne von ursinak

Mengen für 15 Personen

| |
|--------------------------|
| 450 g Zwiebel |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen |
| 2.25 kg Spinat |
| 7.5 Stück Birnen |
| 600 g Greyerzer |
| 1.5 kg Lasagneplatten |
| 7.5 dl Halbrahm |
| 1.8 dl Milch |
| 120 g Baumnüsse |

Butter erwärmen, Zwiebel, Knoblauch, Spinat und Birnen ca. 5 Min. dämpfen, würzen. $\frac{1}{4}$ der Spinatmasse in die vorbereitete Form verteilen, $\frac{1}{4}$ des Käses darüberstreuen. Lasagneblätter auf den Käse legen. Vorgang mit restlichem Spinat, Käse und Lasagneblätter 3-mal wiederholen.

Rahm und Milch verrühren, würzen. Guss auf der Spinat-Lasagne verteilen, Nüsse darüberstreuen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.