



Weihenstephan

# Spinat-Kürbis-Lasagne mit Schafskäse



Zutaten für 1 Portion (oder 2 kleine):

- 250 g Tiefkühl-Blattspinat
- 75 g Weihenstephan Butter
- 1 EL Mehl (15 g)
- 300 ml Weihenstephan H-Milch (z.B. 1,5% Fett)
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 125 g Fetakäse
- Kreuzkümmel, Paprikapulver
- 2 EL Weißbrotbrösel oder Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Spinat auftauen lassen. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen (Ohne Umluft 190 Grad). 1 EL Butter (15 g) in einem Topf zerlassen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Bei kleiner Hitze 3 Min. unter Rühren anschwitzen. Ebenfalls unter Rühren die kalte Milch zugeben und zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. 5 Minuten schwach köcheln lassen.

2. Kürbis waschen und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. In möglichst dünne Scheiben schneiden – am einfachsten geht das mit einem Gemüsehobel. Spinat ausdrücken und ein paarmal durchschneiden.

3. Eine kleine Auflaufform buttern, abwechselnd Spinat, Kürbis und Schafskäse einschichten, dabei zwischen jede Schicht etwas Béchamelsauce geben. Zuletzt eine Kürbisschicht auflegen, mit Sauce bestreichen und mit Bröseln bestreuen. Butter in kleinen Flöckchen auf der Gemüse-Lasagne verteilen, auf der zweituntersten Schiene im Ofen etwa 35 Min. goldbraun backen.



## Mein Lieblings-Rezept von Weihenstephan

Diese Rezeptidee finden Sie auch unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)