

Lasagne Barbara (4-6 pers.)

Es soll ja Menschen geben, die tatsächlich freiwillig ohne den Genuss jeglichen Fleisches und dessen Produkten auskommen. Auch wenn ich selbst nicht zu diesen gehöre, so bin ich doch nicht bei jedem Essen traurig bestürzt, wenn es nur aus Beilagen besteht. Im Gegenteil; bei der meist angebotenen Fleischqualität lehne ich den zweifelhaften Genuss desselben sogar ab. Trotzdem sollte man nach dem Essen nicht unbefriedigt den Tisch verlassen. Die hier beschriebene Spinat-Ricotta-Lasagne schließt einen derartigen Zustand glücklicherweise aus. Außerdem ist sie eine Möglichkeit, einer einfallenden Herde von Radikal-Tofuten die „Mörder-Mörder“-schreienden Schandmäuler zu stopfen und wenn sie gierig genug sind vielleicht sogar zu verbrennen (die Schandmäuler natürlich, nicht die Tofuten).

Zutaten:

Lasagneplatten

500 g Spinat (frisch oder gefrorener Blattspinat)

500 g Ricotta (Schichtkäse tut' s auch)

1 handelsübliche Kugel Mozzarella

200 g Champignons

1-2 Knoblauchzehen

1/3 Bund Basilikum

1/3 Bund glatte Petersilie

Saft einer halben Zitrone

1-2 El Instant-Gemüsebrühe

150 g Sahne

Salz, Pfeffer

200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung der Lasagne:

Als erstes wird der Spinat geputzt und blanchiert, soweit es sich um frischen handelt; hat man sich für gefrorenen Spinat entschieden, wird dieser in kochendes Wasser gelegt, um aufzutauen. Natürlich ist frischer Spinat immer besser, aber in beiden Fällen muss der Spinat in ein Leinentuch gegeben und durch kräftiges pressen von so viel Wasser wie möglich wieder befreit werden. Man erhält so eine Art Spinatkloß, der mit einem Kochmesser in etwa 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten wird.

Ist dieses vollbracht, kann man sich der Zubereitung der Ricotta-Pampe widmen. Hierzu wird der Ricotta (o. Schichtkäse) in eine, nicht zu kleine, Schüssel gegeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, gequetschtem Knoblauch, Instant-Brühe und den vorher gehackten Kräutern verrühren. Ist alles gut durchmischt, kann die Sahne untergezogen werden (gibt man Sahne und Zitronensaft gleichzeitig hinein, kann die Sahne gerinnen). Das Selbe macht man mit dem fein gewürfelten Mozzarella.

Jetzt werden die Pilze halbiert und in Scheiben geschnitten. Zusammen mit dem Spinat werden sie nun unter die Ricottamasse gezogen. Ist alles beisammen, kann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachgewürzt werden, wobei auch hier gilt, dass die Lasagnefüllung leicht versalzen werden muss, da die Lasagneplatten viel Salz aufnehmen und die Lasagne sonst fad schmeckt.

Geschichtet wird, wie immer abwechselnd Füllmasse und Platten, wobei die erste und die letzte, dünne Schicht Füllmasse sein sollte.

Wenn man das möchte, dann kann man auch anstatt der letzten Füllungsschicht eine Schicht Bechamel-Sauce aufgießen. Auf jeden Fall kommt oben drauf eine dicke Schicht geriebener Käse.

Das Ganze kommt nun für etwa eine halbe Stunde bei 200 Grad in den Ofen. Wenn es an der Seite blubbert und der Käse obendrauf schön knusprig aussieht, kann' s losgehen.