




St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Vegetarische Lasagne mit St. Mang Limburger 40%

 1h 20 Minuten  4 Portionen  Mittel



## Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%  
750 g TK-Blattspinat  
30 g Butter  
30 g Mehl  
500 ml Milch  
12 Lasagneblätter  
10 Cherrytomaten  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 EL Rapsöl  
Muskat  
Salz und Pfeffer



## 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!

