

## Gemüselasagne (Spinat/Möhre/Pilze/Tomate)

Hauptgericht 10

Zutaten	Detail	Rezeptmenge (KG / L / ST)
Champignons		0,300
Frischkäse		0,100
Gemüsebrühe Bio		0,850
Gouda		0,200
Jodsalz		0,001
Knoblauch		0,001
Lasagneblätter		0,430
Margarin, Deli reform		0,020
Milch 1,5% F		0,100
Möhren, Bio		0,150
Oregano		0,001
Petersilie		0,001
Pfeffer, gemahlen		0,001
Rapsöl		0,030
Sahne		0,050
Schnittlauch, TK		0,001
Spinat, gehackt, TK		0,500
Tomaten passiert		0,700
Weizenmehl Type 405		0,040
Zwiebeln		0,100

### Einstufung

Normal   
 Muslimisch   
 Laktosefrei   
 Muslimisch-Lfr   
 Vegetarisch

### Allergene

Gluten   
 Weizen   
 Dinkel   
 Einkorn   
 Emmer   
 Khorasan (Kamut)   
 Roggen   
 Gerste   
 Hafer   
 Milch   
 Laktose   
 Milcheiweiß

Schalenfrüchte   
 Mandeln   
 Paranüsse   
 Haselnüsse   
 Walnüsse   
 Cashewnüsse   
 Pecannüsse   
 Pistazien   
 Macadamia- / Queenslandnüsse

Krebstiere   
 Eier   
 Fisch   
 Erdnüsse   
 Soja   
 Sellerie   
 Senf   
 Sesam   
 Schwefel   
 Süßlupinen   
 Weichtiere   
 weitere Zusatzstoffe

1, 1a, 2, 5, 8, 9, 10, 20

Blattspinat in der Milch mit Salz garen.

Die Pilze abgießen und chargenweise in der Küchenmaschine mit dem Schlagmesser kleinhacken.

Zwiebeln, Möhren waschen, putzen, waschen, Zwiebeln kleinschneiden. Möhren grob raspeln. Zwiebeln und Knoblauch in Öl andünsten, Möhren und Pilze zugeben. Mit etwas Gemüsebrühe bissfest garen. Blattspinat untermischen, ebenso den Frischkäse. Alles kräftig mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Mit Margarine, Mehl, passierten Tomaten und Sahne eine Mehlschwitze herstellen.

Den Gouda fein reiben.

Zuerst Tomatensoße, dann Spinatmasse in eine Auflaufform geben, darauf Lasagneblätter. Immer im Wechsel.

Die letzte Schicht muss Soße sein. Darauf den Reibekäse verteilen und im Backofen bei 180°C Umluft ca. 30

Minuten garen lassen. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann portionieren und servieren.

Die Margarine enthält Emulgatoren (Lecithine, Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure, Calciumcitrat), Vit. D, Farbstoff Carotin.

### Einstufung

Normal   
Muslimisch   
Laktosefrei   
Muslimisch-Lfr   
Vegetarisch

### Allergene

Gluten   
*Weizen*   
*Dinkel*   
*Einkorn*   
*Emmer*   
*Khorasan (Kamut)*   
*Roggen*   
*Gerste*   
*Hafer*   
Milch   
*Laktose*   
*Milchweiß*

Schalenfrüchte   
*Mandeln*   
*Paranüsse*   
*Haselnüsse*   
*Walnüsse*   
*Cashewnüsse*   
*Pecannüsse*   
*Pistazien*   
*Macadamia- /*  
*Queenslandnüsse*

Krebstiere   
Eier   
Fisch   
Erdnüsse   
Soja   
Sellerie   
Senf   
Sesam   
Schwefel   
Süßlupinen   
Weichtiere   
weitere Zusatzstoffe

1, 1a, 2, 5, 8, 9, 10, 20