
**ILZHÖFERs MARKTHALLEN-
REZEPT** **VEGAN**

**Spinatlasagne
(4 Portionen)**

REZEPT:

Das Öl in einem Topf erhitzen und darin den Spinat gemeinsam mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anschwitzen.

In einem kleinen Topf die Tomaten gemeinsam mit dem Oregano erwärmen und mit Salz, Pfeffer und dem Zucker kräftig abschmecken.

In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl zugeben, eine Mehlschwitze herstellen, die Sahne und die Milch unter ständigem Rühren (mit einem Schneebesen) sauber und ohne Klümpchen einarbeiten. 5 Minuten leicht und immer rührend köcheln lassen. Final 3 EL Grana Padano einarbeiten und gut abschmecken.

In einer Auflaufform den Boden mit etwas von der Tomatensoße bedecken, dann Lasagneblätter nebeneinander auslegen, dann eine Schicht von der Sahnesoße, dann eine Schicht Spinat, dann wieder Lasagneblätter, usw. Final mit einer Schicht Teigplatten und einem Gemisch aus weißer Soße und Tomatensoße abschließen. Den restlichen Käse darauf und für ca. 35 Minuten ab in den Backofen – lecker!

**ILZHÖFERs MARKTHALLEN-
REZEPT** **VEGAN**

Spinatlasagne



ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPT

VEGAN

Spinatlasagne (4 Portionen)

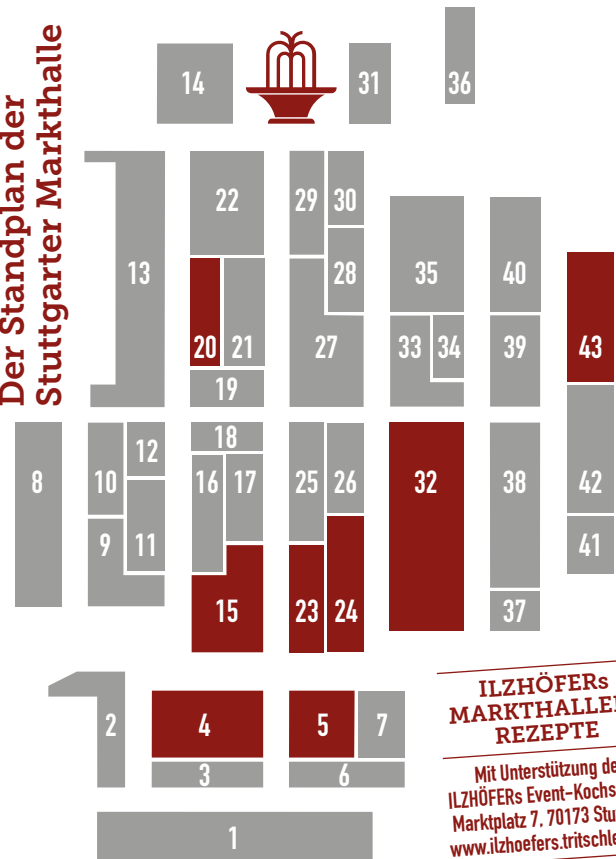
ZUTATEN:

Die Zutaten finden Sie an den Ständen mit der angegebenen Nummer.

- 600 g Blattspinat TK, aufgetaut und ausgedrückt oder frisch **4 5 15 23**
- 200 g Grana Padano, fein gemahlen **24 31 32**
- 1 Zwiebel, geschält in feine Würfel geschnitten **4 5 15 23**
- 2 Knoblauchzehen, geschält in Würfel geschnitten **4 5 15 23**
- 2 EL Olivenöl **32 43**
- 3 EL Butter **24**
- 2 EL Mehl (Type 405)
- 0,25 l Milch **24**
- 0,2 l Sahne **24**
- 0,25 l stückige Tomaten (Dose, Glas oder Tetrapack) **32**
- 1 TL getrockneter Oregano **20 43**
- 8 – 10 Lasagneplatten (je nach Größe der Form) **32**
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zucker
- Backofen auf 180 °C
Ober-/Unterhitze vorheizen

Rezept auf der Rückseite

Der Standplan der Stuttgarter Markthalle



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Fischhalle Looß | 24 | Käs - Maier |
| 2 | Bio-Musterregion Hohenlohe | 25 | La Bottega del Tartufo |
| 3 | Fischhalle Looß | 26 | Puszta - Stand |
| 4 | Feinkost Ragoßnig | 27 | Schwyzer Stand |
| 5 | Feinkost Ragoßnig | 28 | Bäcker Baier Backstube |
| 6 | Fischhalle Looß | 29 | Gmeiner Confiserie & Konditorei |
| 7 | DI GENNARO | 30 | Bäcker Baier |
| 8 | Bäuerliche EZG Schwäbisch Hall | 31 | Käs - Widmann |
| 9 | Emil Reimann | 32 | DI GENNARO |
| 10 | PLATANIA | 33 | Feinkost Böhm |
| 11 | IL BOUNGUSTAIO | 34 | Ni Mia Wein & Co. |
| 12 | PLATANIA | | S. Mezzapelle |
| 13 | Feinkost Veizoglou | 35 | El Mercado Espanol |
| 14 | Merz & Benzing - Blumen | 36 | Feinkost Guschee |
| 15 | Die Biotheke | 37 | DI GENNARO |
| 16 | IL BOUNGUSTAIO | 38 | Kustermann |
| 17 | La Bottega del Tartufo | 39 | Macelleria Italiana |
| 18 | Hochland Kaffee | 40 | Pantoulakis |
| 19 | Hochland Kaffee | 41 | Pasta 2.0 S. Mezzapelle |
| 20 | Gewürz - Mayer | 42 | Wurstliebe by Gustav Breyer |
| 21 | Schwyzer Stand | 43 | ASIAMARKET |
| 22 | Pappas Gourmetpalace | | |
| 23 | Die Biotheke | | |

ILZHÖFERs
MARKTHALLEN-
REZEPTE

Mit Unterstützung der
ILZHÖFERs Event-Kochschule
Marktplatz 7, 70173 Stuttgart
www.ilzhoefers.tritschler.com