

## Birnen-Spinat-Lasagne

### Hauptspeise

#### Für 4 Personen

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

1 EL Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
600 g tiefgekühlter Spinat, angetaut, grob geschnitten  
2 Birnen, in Würfeli  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
150 g geriebener Gruyère  
2 Rollen Pastateig  
2 dl Saucen-Halbrahm  
½ dl Milch  
1 TL milder Curry  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer  
2 EL Baumnüsse, grob gehackt

Butter erwärmen, Zwiebel, Knoblauch, Spinat und Birnen ca. 5 Min. dämpfen, würzen. ¼ der Spinatmasse in die vorbereitete Form verteilen, ¼ des Käses darüberstreuen. Teig in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden, 2 Teigblätter auf den Käse legen. Vorgang mit restlichem Spinat, Käse und Teig 3-mal wiederholen. Rahm und Milch verrühren, würzen. Guss auf der Spinat-Lasagne verteilen, Nüsse darüberstreuen.

**Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

