

Lasagne mit Spinat in der Tasse

Für vier Personen

1 Pack. Nudelteig, fertig	5 Schalotten	200 ml Weißwein
400 ml Sahne	2-3 EL Mehlbutter (1:1 Mehl, Butter)	500 g Blattspinat
250 g gerieb. Emmentaler	4 Zweige Thymian	100 g Oliven
100 g getrock. Tomaten	40 g Parmesan	2 EL Butter
Olivenöl, Salz	Pfeffer, Muskatnuss	

Blattspinat putzen und dabei größere Stiele entfernen, waschen, gut in einem Sieb abtropfen lassen und kurz in einer heißen Pfanne mit Olivenöl schwenken damit der Spinat etwas zusammenfällt. Spinat mit einer Prise Salz abschmecken, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. (Alternativ den Tiefkühlspinat in einem Sieb auftauen und gut abtropfen bzw. etwas ausdrücken und ebenfalls mit einer Prise Salz abschmecken.) Oliven und getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und klein schneiden, sowie die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Die Schalotten schälen, klein schneiden und in einem flachen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend mit der Sahne auffüllen, aufkochen, mit der Mehlbutter sämig abbinden und den geriebenen Emmentaler unterrühren bis sich dieser in der Sahneseauce aufgelöst hat. Jetzt Oliven, Tomaten und die Thymianblättchen hineingeben und das Ganze herzhaft mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Anschließend diese Käse-Creme etwas abkühlen lassen.

Den Nudelteig mit der Tasse, die mit der Lasagne gefüllt werden soll rund ausstechen. Pro Tassenlasagne werden (je nach Höhe der verwendeten Tassen) 4 bis 5 ausgestochene Teigscheiben benötigt.

Anschließend die Tassen innen großzügig mit zimmerwarmer Butter einfetten. Als unterste Schicht eine Nudelscheibe hineinlegen, dann etwas Blattspinat darauf geben, einen großen Löffel der Käse-Creme darauf verteilen, wieder eine Nudelplatte darauf, wieder Blattspinat, Käse-Creme und so weiter, bis die Tassen komplett gefüllt sind.

Die oberste Schicht Käse-Creme großzügig mit fein geriebenem Parmesan bestreuen und die Tassenlasagne für 30 bis 40 Minuten auf einem Blech der mittleren Schiene, im auf 160°C vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Anschließend die Tassen herausnehmen (Achtung: heiß!), 5 Minuten stehen lassen und entweder in der Tasse oder auf einen Teller gestürzt servieren.

Alexander Herrmann am 12. August 2022