

## **Pilzlasagne mit Spinat**

### **Zutaten:**

500 g Champignon  
350 g frischer Spinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Chilischote  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Einfetten  
25 g Butter  
25 g Mehl  
150 ml Gemüsebrühe  
150 ml Milch  
100 ml trockener Weißwein  
Muskatnuss  
Cayennepfeffer  
250 g frischer Nudelteig  
150 g geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Spinat putzen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch und Chili in einen Einheit 24 cm, 3,5 l geben und Deckel auflegen. Auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Deckel abnehmen und Champignon so lange kräftig anbraten, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. Pilzmischung herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Einheit reinigen und einfetten. In einer kleinen Einheit aus Butter, Mehl, Gemüsebrühe, Milch und Weißwein eine Bechamel-Sauce zubereiten und pikant abschmecken.

Nudelteigplatten passend für die Einheit 24 cm, zuschneiden und mit Sauce, Spinat, Pilzmischung und geriebenen Parmesan abwechselnd in die Einheit schichten. Einheit auf den Navigenio zunächst auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen, danach im umgedrehten Deckel stellen und mit Navigenio ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe goldbraun überbacken. Lasagne vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen.

**Guten Appetit!**