Rezept

Spinat-Lasagne

Ein Rezept von Spinat-Lasagne, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Packung gehackter TK-Spinat (450 g)
- **500 g** Ricotta (oder Doppelrahmfrischkäse und Quark gemischt)
- Salz
- **1** große Dose geschälte Tomaten (800 g)
- **1 TL** getrockneter Oregano
- **1 EL** Butter
- **1 Bund** Rucola
- **3** Eier
- **100 g** frisch geriebener Parmesan
- Pfeffer
- **2** Knoblauchzehen
- **250 g** Lasagneplatten (ohne Vorkochen verwendbar)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat auftauen lassen. Den Rucola verlesen, waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Ricotta mit Eiern, Parmesan und Spinat verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Gehackten Rucola untermischen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und gerebeltem Oregano abschmecken.

3. Lasagneplatten, Spinatmasse und Tomatensauce lagenweise in eine feuerfeste Form schichten, dabei mit Nudeln und Tomatensauce abschließen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

4. Die Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 30 Min. backen, bis die Nudelplatten weich sind und die Oberfläche leicht gebräunt ist.