

Rezept

Spinat-Ricotta-Lasagne

Ein Rezept von Spinat-Ricotta-Lasagne, am 20.04.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	500 g passierte Tomaten
2-3 Orangen	2 TL getrockneter Thymian
2 EL Zucker	Salz
Pfeffer	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	400 g Ricotta
Salz	Pfeffer
1,2 kg frischer Spinat	50 g Butter
4 Tomaten	250 g Lasagneblätter
50 g geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und mit den passierten Tomaten aufkochen. Die Orangen auspressen und 200 ml Saft abmessen. Thymian, Zucker und Orangensaft zu den passierten Tomaten geben und 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, grob hacken und mit dem Ricotta fein durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Spinat von Wurzeln und groben Stielen befreien, gründlich waschen und trockenschleudern. Grob hacken. Butter mit 50 ml Wasser und dem restlichen Orangensaft in einem großen Topf erhitzen. Den Spinat darin zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Tomatensauce austreichen. Darauf lagenweise Lasagneblätter, Sauce, Spinat, Tomaten und Ricotta schichten, bis alles verbraucht ist. Die letzten Schichten sind Sauce, Tomaten und Ricotta.
5. Die Lasagne großzügig mit Parmesan bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35-40 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.