



Lasagne mit Ricotta und Spinat

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Sauce: 1 Knoblauchzehe,

500g passierte Tomaten, 200ml Gemüsebrühe, 2TL getrockneter Thymian, 2 EL Zucker, Salz, Pfeffer,

Für die Lasagne: 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe

400g Ricotta, Salz, Pfeffer, 1,2 kg frischer Spinat

50g Butter, 4 Tomaten, 250g Lasagneblätter

50g geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für die Tomatensauce Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Dann mit den passierten Tomaten aufkochen. Gemüsebrühe, Zucker und Thymian dazugeben und 5 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Schalotten und Knoblauchzehe schälen, grob hacken und mit dem Ricotta pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

3. Den Spinat von den groben Stielen befreien und gut waschen und trockenschleudern. Danach grob hacken. Die Butter mit 50 ml Wasser in einem großen Topf erhitzen. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten nach dem Waschen in dünne Scheiben schneiden.

4. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten. Darauf dann in Lagen die Lasagneblätter, Tomatensauce, Spinat, geschnittene Tomaten und Ricotta schichten bis alles verbraucht ist. Die letzten Schichten sind Sauce, Tomaten und Ricotta.

5. Lasagne gut mit Parmesan bestreuen und dann im heißen Ofen (Mitte, Umluft ca. 180 Grad) ca. 35 Min backen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf www.laiseacker.de.

GUTEN APPETIT

www.LAISEACKER.de

