



Italienisches

# Spinat-Ricotta-Lasagne

## Zutaten

für 4 Portionen

*für die Spinat-Ricotta-Mischung*

1 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
500 g Spinat  
500 g Ricotta

*außerdem*

250 g Lasagneblätter  
250 g Mozzarella  
100 g Parmesan (gerieben)

*für die Tomatensoße*

1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
600 g gestückelte Tomaten  
(aus der Dose)  
1 TL Zucker  
Basilikum  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den gepressten Knoblauch darin kurz anbraten. Dann den Spinat dazugeben, gut salzen und pfeffern und etwa drei Minuten mitbraten. Anschließend vom Herd nehmen und den Ricotta unterheben.

Für die Tomatensoße Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel dazugeben. Die Tomaten, das Basilikum und den Zucker dazugeben, dann salzen und pfeffern.

Eine Auflaufform etwas mit Öl auspinseln und etwas Tomatensoße auf dem Boden verteilen. Lasagneblätter darauf legen und die Hälfte der Spinat-Ricotta-Mischung darauf geben. Dann wieder Lasagneblätter und die andere Hälfte der Spinat-Ricotta-Mischung. Dann wieder Lasagneblätter und anschließend die Tomatensoße darauf geben.

Anschließend mit den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf legen und den Parmesan darüber streuen. Die Lasagne bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen.

Brennwert: 2.620 kJ, 626 kcal · Zeit: 1 Stunde