



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