

Spinat-Lasagne

Für 4 Portionen

800 g Blattspinat	2 m.-große Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
400 g Tomaten, passiert	2 EL Tomatenmark	2 EL Kräuter, gemischt
Öl	350 g Frischkäse	100 g Parmesan
Salz, Pfeffer	Muskat	Paprikapulver
Lasagneplatten	Butterschmalz	

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, 2 EL Öl erhitzen und je die Hälfte von Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Den Spinat unterrühren und heiß werden lassen, zum Schluss den Frischkäse unterrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Öl erhitzen, die restlichen Zwiebeln und den restlichen Knoblauch darin anbraten, Tomatenmark und Kräuter dazugeben, kurz durchrösten und mit den passierten Tomaten aufgießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten, etwas Tomatensauce darin verteilen, dann Lasagneplatten, Spinat, Tomatensauce und wieder Lasagneplatten Schicht für Schicht in die Form füllen, mit Tomatensauce abschließen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Umluft 40-45 Minuten backen.

NN am 01. Juli 2024