

Schnelle Gemüse-Lasagne mit Blattspinat

Für 4 Personen:

6 Lasagneblätter	2 EL Olivenöl	500 g Blattspinat
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	300 g Ziegenfrischkäse
100 g geriebener Bergkäse	34 EL Milch	45 Zweige Thymian
23 Stiele Petersilie	3 Fleischtomaten	30 g Butter
40 g geriebener Parmesan	Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer

Die Lasagneblätter nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen, vorsichtig in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und im Topf mit etwas Olivenöl mischen.

Den Spinat verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen, grobe Stiele entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Ziegenfrischkäse und Bergkäse mit der Milch verrühren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und unter die Käsecreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große ofenfeste Form oder ein tiefes Backblech mit Butter einfetten. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. 4 Tomatenscheiben hineinlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagneblätter quer halbieren und jeweils 1 Nudelstück auf die Tomaten setzen. Die Hälfte des Spinats und die Hälfte der Käsecreme darauf verteilen. Jeweils 1 Nudelstück und 1 Tomatenscheibe darauflegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den restlichen Spinat und die Käsecreme daraufgeben und mit den restlichen Nudelblättern bedecken. Den Parmesan darüberstreuen und die Türmchen mit der restlichen Butter in kleinen Stücken belegen.

Die Gemüse-Lasagne im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten überbacken.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020