Saftige Spinat-Lasagne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (4 Personen)

» 800g Blattspinat
» Salz & Pfeffer
» 2 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 EL Öl
» 600g Frischkäse (Doppelrahm)
» Muskat
» 1 EL Tomatenmark
» 1 EL Kräuter (italienische)
» 400g Dosentomaten
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 250g Lasagneplatten
» 100g ger. Parmesan

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Spinat verlesen, putzen und gründlich waschen. Spinat in kochendem Salzwasser ca. 2min blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen. Spinat gut ausdrücken und hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.

2. 1EL Öl erhitzen, je Hälfte Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Frischkäse unterrühren. Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. 1EL Öl in einem Topf erhitzen, übrige Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark und Kräuter zugeben, kurz anschwitzen. Mit passierten Tomaten ablöschen. Ca. 5min köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

4. Eine Auflaufform fetten. Mit Lasagneplatten auslegen. Ca. 1/3 der Frischkäsecreme darauf verteilen. Lasagneplatten und Frischkäse wie beschrieben einschichten, mit Lasagneplatten abschließen. Tomatensoße darüber verteilen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 40-45min backen. Mit italienischen Kräutern garniert servieren.

Nährwerte: 870kcal/E33g/F55g/KH54g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005 Rezept-Nr: 1550

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke