



Leichter kochen,
besser essen!



KW36
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at

Italienische Spinat-Lasagne mit Ricotta-Tomatensoße und Pinienkernen

Lasagne kennt jeder, aber ein leckeres Rezept ist oft doch nicht zur Hand. Das Problem wirst Du ab heute nicht mehr haben, da Du jetzt ein Rezept für eine leckere, echt italienische Spinat-Lasagne zu Hause hast. Bon appetito!



35 min.



Stufe 2



Knoblauch



Spinat



italienische Kräutermischung



Tomaten, stückig



Ricotta



Pecorino




Lasagneplatten



Pinienkerne

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Knoblauch 	1/8	1/4
Spinat	300 g	600 g
Kräutermischung, italienisch 15)	2 g	4 g
Tomaten, stückig (Dose)	1	2
Ricotta 7)	125 g	250 g
Pecorino D.O.P 7) 	20 g	40 g
Lasagneplatten 1) 3)	4	8
Pinienkerne 15)	10 g	20 g

 Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 609 kcal
Kohlenhydrate: 56 g
Fett: 30 g, Eiweiß: 22 g
Ballaststoffe: 5 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Gemüsebrühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Sieb, kleiner Topf (2), Küchentuch, große Pfanne (mit Deckel), Auflaufform



1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.



2 **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Spinat** waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. In einem kleinen Topf 100 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



3 In einem kleinen Topf ½ EL **Olivenöl** erwärmen, **Knoblauch** darin glasig andünsten. **Italienische Kräutermischung**, **Gemüsebrühe** und **stückige Dosentomaten** dazugeben. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken und 6–8 Min. einköcheln lassen, bis die Soße eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat.



4 In einem sauberen Küchentuch aus dem **Spinat** vorsichtig die überschüssige Flüssigkeit herauswringen, dann ein wenig zerkleinern. In einer großen Pfanne 1 TL **Olivenöl** und 1 TL **Butter** erwärmen. **Spinat** zufügen, Deckel aufsetzen und Spinat ein wenig zerfallen lassen. **Ricotta** und die Hälfte des **Pecorino** untermischen, mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** würzen.

5 Eine Auflaufform mit ein wenig **Olivenöl** einfetten. Den Boden mit etwas **Tomatensoße** bedecken, danach ein wenig der **Ricotta-Spinat-Mischung** darauf verteilen, dann mit einer **Lasagneplatte** belegen. Diesen Vorgang mit den restlichen Zutaten wiederholen, am Ende mit restlichem **Pecorino** bestreuen. **Lasagne** auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 20 Min. fertig garen.

6 **Pinienkerne** ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten, bis sie duften.

7 **Spinat-Lasagne** mit der **Ricotta-Tomatensoße** nach der Garzeit auf Tellern verteilen, mit **Pinienkernen** bestreuen und genießen!