

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.





Knoblauch



Spinat



italienische Kräutermischung



Tomaten, stücki



Ricotto



Pecarin



Lasaanonlatto



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
	_	

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

Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

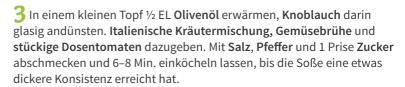
1) Gluten 3) Ei 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

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



- 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.





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!