

Spinat-Ricotta-Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Ricotta, 1 kleine Dose Tomatensauce, 400 gr frischen Spinat, 1-2 kleine Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 300 gr Gouda (geraspelt), 1 Päckchen vorgekochte Lasagne Platten, Prise Salz/Pfeffer/Muskat.

Die Vorbereitungen:

Spinat waschen und kurz kochen und dann abtropfen lassen. Ricotta nach Geschmack salzen und pfeffern und auch etwas Muskat dazugeben. Ricotta und Spinat mischen. Zwiebeln andünsten und Tomatensauce hinzugeben. Eine Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse jagen und in die Sauce geben. Köcheln lassen.

Die Zubereitung:

In eine Backform erste Lage Tomatensauce füllen. Zweite Lage die Lasagneplatten. 3. Lage Tomatensauce. 4. Lage Spinat-Ricotta Mischung. 5. Lage Tomatensauce. 6. Lage Lasagneplatten, usw. Als letztes den geriebenen Gouda draufgeben und bis der Käse schön überbacken ist im Ofen lassen (bei ca. 180 Grad 35-40 Min.)