

# Vegetarische Spinatlasagne.

 **20 Min.**

Vorbereitung

 **50 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zwiebeln

Knoblauchzehen

EL Olivenöl

g TK-Blattspinat (z.B. Greenland)

ml Wasser

ml trockener Weißwein (z.B. Müller Thurgau, Rheinhessen)

g passierte Tomaten

EL TK-italienische Kräutermischung (z.B. Naturgut)

g Schmand

Salz & Pfeffer

TL gemahlene Muskatnuss

g Cherrytomaten

g Lasagneplatten (z.B. San Fabio)

g geriebener Gran Padano (z.B. San Fabio)

## Zubereitung:

- 1** Backofen auf 200 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
- 2** Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Hälfte davon in der Hälfte des Olivenöls anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Verwende dafür am besten einen Topf.
- 3** Jetzt gibst du den Spinat und das Wasser dazu. Deckel drauf und dem Spinat bei starker Hitze ca. 5 Min. lang richtig einheizen. Immer wieder wenden, ggf. etwas Wasser nachgießen.
- 4** Schnapp dir einen anderen Topf für die Tomatensoße. Restliches Öl darin heiß werden lassen und die übrigen Zwiebel- und Knoblauchwürfel anbraten. Dann löschst du das Ganze mit dem Weißwein ab, er soll einmal kurz aufkochen. Die passierten Tomaten und die Kräuter hinzufügen und den aromatischen Mix ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.
- 5** Schmand unter den aufgetauten Spinat ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 6** Cherrytomaten waschen und halbieren.
- 7** Nun kannst du deine Lasagne zusammenbauen. Dazu gibst du eine dünne Schicht der Tomatensoße in deine Auflaufform und schichtest die erste Lage Lasagneplatten darüber. Nun abwechselnd Tomatensoße, Spinat, halbierte Cherrytomaten und Nudelplatten schichten. Mit Tomatensoße abschließen und dann den Käse drüberstreuen.

# Vegetarische Spinatlasagne.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 8 Die Lasagne auf den Backofenrost stellen und für ca. 30 Min. backen, bis sie eine goldbraune Kruste hat. Wenn dein Ofen eine Grillfunktion hat, dann aktiviere sie am Schluss.

**Tipp:** Es kann immer Mal etwas Soße oder Käse überlaufen – damit du den Boden des Ofens nicht schmutzig machst, solltest du ein Blech unter Form und Gitter schieben – oder sie eben direkt auf das Blech setzen.