

Spinatlasagne



ZUBEREITUNG

Den Spinat auftauen lassen. Den Rucola putzen, waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Ricotta mit Eiern, Parmesan und Spinat verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Tomaten abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Knoblauch schälen, pressen und dazugeben. Gehackten Rucola untermischen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und gerebeltem Oregano abschmecken. Lasagneplatten, Spinatmasse und Tomatensauce lagenweise in eine feuerfeste Form schichten, dabei mit Nudeln und Tomatensauce abschließen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Lasagne im Ofen (bei 180° C Umluft auf mittlerer Schiene) etwa 30 Min. backen, bis die Nudelplatten weich sind und die Oberfläche leicht gebräunt ist.

ZUTATEN

1 Pkg. gehackter TK Spinat

1 Bund Rucola

500 g Ricotta

3 Stk. Eier

100 g frisch geriebener
Parmesan

Salz und Pfeffer

1 Dose geschälte Tomaten

2 Stk. Knoblauchzehen

1 TL getrockneter Oregano

250 g Lasagneblätter

1 EL Butter