



Vegetarische Lasagne

Zutaten für 3 Personen

- 200 g Blattspinat
- 250 g Ricotta
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse
- 12 Lasagne Blätter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 100 g Parmesan
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1-2 Zweige Thymian
- 1 Handvoll Basilikum



Schritt 1: Die Füllung

Zwiebeln und Knoblauch schneiden. Anschließend den Blattspinat in kleine Streifen schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und die Hälfte Zwiebeln andünsten. Nach kurzer Zeit das Tomatenmark hinzugeben, umrühren und die stückigen Tomaten unterrühren. Nun den Knoblauch dazugeben und mit Salz mit Salz und Pfeffer, Thymian und Basilikum die Sauce abschmecken.

In einem weiteren Topf den Spinat mit Öl und den restlichen Zwiebeln andünsten und mit Muskatnuss verfeinern. Nun Salz, Ricotta und etwas Wasser hinzugeben und verrühren.

Schritt 2: Die Lasagne schichten

Die fertige Tomatensauce pürieren und Tomatensauce, Nudelplatten und Spinatmischung abwechselnd in der Form schichten. Zu guter Letzt Parmesan darüber reiben und für 35-40 Minuten bei 180 Grad im Ofen goldbraun werden lassen.

Verwendete Produkte

