

Italienische Rezepte

Grüne Lasagne

Anzahl: 4-6 Personen

Gattung: Italien, Lasagne, Nudel, Nudelgericht, Schafskäse

Für 4-6 Personen

1 kg	frischer Blattspinat (oder 700 g tiefgekühlt)	Muskat
		400 g Tomaten
1	Zwiebel	250 g Schafskäse
3	Knoblauchzehen	2 P. Béchamelsoße (500 ml)
2 Essl.	Olivenöl	200 g Lasagne Verdi (ohne -Vorkochen)
	Salz	
	Pfeffer	

Den frischen Spinat waschen (bzw. TK- Spinat auftauen). Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In heißem Olivenöl anschwitzen, Spinatblätter hinein geben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und achteln. Den Schafskäse stückig bröckeln. Etwas Béchamel in eine rechteckige feuerfeste Form (2 l Inhalt) geben. Dann in mehreren Schichten abwechselnd Lasagneplatten, abgetropften Spinat, Schafskäse und Tomaten einfüllen. Jede Schicht mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Sauce übergießen. Die oberste Schicht sollte aus Sauce und dem restlichen Schafskäse bestehen. Im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten abgedeckt und 15 Minuten offen backen.