

# Lasagne Florentine

Ein tolles Rezept ohne Fleisch für die ganze Familie: Lasagne Florentine mit Spinat, Ricotta und geriebenem Mozzarella.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,6 h



Foto: Danielle Scott

## Zutaten

200 g	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Olivenöl
700 g	Pasta-Sauce (fertige)
400 g	<a href="#">Ricotta</a>
300 g	<a href="#">Spinat</a> (gefrorenen)
500 g	<a href="#">Mozzarella</a> (geriebenen)
120 g	<a href="#">Parmesan</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
500 g	Lasagneblätter (fertige)

## Zubereitung

1. Für die Lasagne Florentine zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Einen Topf mit Öl erhitzen, das gewürfelte Gemüse darin einige Minuten anrösten. Mit der fertigen Pastasauce auffüllen, bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Lasagnenudeln nach Packungsanleitung al dente kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Den Spinat in eine Schüssel füllen, mit Ricotta, Eiern, Parmesan und einer Tasse Mozzarella gründlich mischen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

4. Eine Auflaufform (etwa 38 x 23 Zentimeter groß) mit Backpapier belegen. Ein Drittel der Sauce einfüllen und verstreichen. Darüber die Hälfte der gegarten Lasagnenudeln verteilen. Nun folgt die gesamte Spinat-Käse-Mischung und die Hälfte des verbliebenen Mozzarellas. Die übrigen Lasagneblätter darüber verteilen, mit der restlichen Sauce bedecken.
5. Die Lasagne für 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen lassen. Herausnehmen, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und weitere 15 Minuten backen lassen. Sollte die Lasagne während der Backzeit zu dunkel werden, mit einem Stück Backpapier oder Alufolie abdecken.

## Tipp

Die Lasagne Florentine vor dem Servieren mit gehackten Kräutern nach Geschmack bestreuen.