

# Rahmspinat-Lasagne

Die Rahmspinat-Lasagne ist eine tolle vegetarische Variante der beliebten Italienischen Speise. Ein Rezept, das Abwechslung auf den Mittagstisch bringt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

600 g	<a href="#">Spinat</a> (TK)
300 g	<a href="#">Magertopfen</a>
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
125 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
225 g	Lasagneblätter
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Für die **Rahmspinat-Lasagne** den Spinat auftauen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Magertopfen mit Schlagobers und Eier glatt rühren. Den Knoblauch und die Hälfte vom Parmesan hinzugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
2. Backofen auf 200°C vorheizen.
3. Eine rechteckige Form mit Butter einfetten, den Spinat auf den Boden verteilen und mit Lasagne Blätter bedecken, mit der Topfenmasse bestreichen. Vorgang nochmals wiederholen und zum Abschluss mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Temperatur zirka 35 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Zur Rahmspinat-Lasagne schmeckt ein knackiger grüner Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark.