Ricotta-Lasagne

Das Rezept für Ricotta-Lasagne wird mit Mangold und frischen Champignons zubereitet. Man kann dazu wie auf dem Bild eine Tomatensauce servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Foto: bloggyboulga

Zutaten

1 Packung	Lasagneblätter
2 EL	Olivenöl
600 g	Champignons
2 Bündel	Mangold
4 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Pinienkerne
300 g	Basilikum
50 g	Käse
250 g	Parmesan
500 g	Ricotta

Zubereitung

1. Für die Ricotta-Lasagne zu Beginn die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Mangold waschen, putzen, trockenschütteln und grob hacken. Die Champignons nicht waschen, aber gründlich putzen und in schmale Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

2. Ein wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Champignons darin einige Minuten anrösten, anschließend Mangold und drei Viertel des Knoblauchs mit einrühren, einige Minuten durchrösten, Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen.

3. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit den restlichen gehackten Knoblauch in die Küchenmaschine geben. Käse, Nüsse, Basilikum und die Hälfte des Parmesan zufügen und alles fein pürieren, bis die Masse glatt ist. Dann den Ricotta unterziehen.

4. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Den Boden mit Lasagneblättern auslegen. Darüber eine Schicht Ricottamasse einfüllen, eine weitere Schicht bildet ein Teil der Champignons-Mangold-Mischung. Dann folgen wieder Lasagneblätter, Ricottamasse usw. Auf diese Weise fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Lasagneblättern abschließen, darüber den restlichen Parmesan aufstreuen.

5. Die Lasagne mit Alufolie abdecken und auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen. Die Alufolie entfernen und noch 10 Minuten backen lassen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Tipp

Zur Ricotta-Lasagne schmeckt ein Tomatensalat oder italienischer Salat.