Spinat-Lasagne mit Riccota

Dieses fructosearme Rezept für Spinat-Lasagne mit Ricotta ist eine leckere vegetarische Variante der klassischen Lasagne.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

1 Packung	Lasagneblätter (grün)
1 Packung	Lasagneblätter
	Butter (zum Befetten)

Sauce

1 EL	Butter
30 g	Mehl
500 ml	Milch
60 g	Parmesan
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Muskatnuss
	Zitronenabrieb
	Salz

Spinatfülle

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Ricotta
2 Packungen	Spinat (TK)
50 g	Parmesan
40 g	Pinienkerne (geröstet)

	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die Spinat-Lasagne mit Ricotta zuerst den Spinat auftauen lassen. Dann die Sauce zubereiten: Hierfür die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren. Mit Milch aufgießen, das Lorbeerblatt hinzufügen und einmal aufkochen lassen.

2. Parmesan reiben. Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann den Parmesan einrühren und die Sauce mit Salz, Muskat und abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Backofen auf 180°C vorheizen.

3. Spinat gut ausdrücken und klein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Spinat dazugeben und alles kurz schwenken. Salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken, etwas abkühlen lassen.

4. Parmesan reiben und die Pinienkerne in einer heißen Pfanne (ohne Öl) anrösten. Spinat mit Ricotta, Parmesan und der Hälfte der Pinienkerne miteinander vermengen.

5. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Abwechselnd grüne und weiße Lasagneblätter hineinlegen und die Spinatmasse einfüllen. Die oberste Schicht mit der Sauce übergießen und die restlichen Pinienkerne darüber streuen. Im Backofen ca. 60 Minuten überbacken.

Tipp

Zur Spinat-Lasagne mit Ricotta Lasagne passt frischer grüner Salat.