



Rezepte aus der Behr Küche

Spinat-Ricotta-Lasagne



Zutaten für 2 Personen

400 g Blattspinat
2 Knoblauchzehen
150 g TK-Erbesen
500 g Ricotta
2 EL Olivenöl
800 g stückige Tomaten
1 Bund frisches Basilikum
Salz und Pfeffer aus der Mühle
9 Lasagneplatten
100 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zunächst den Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch fein hacken.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Den Spinat und die Erbsen hinzugeben und so lange erhitzen, bis der Spinat zusammenfällt. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, den Ricotta unterheben und beiseitestellen.

Die stückigen Tomaten in einen Topf geben und erhitzen. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken schütteln, grob hacken und zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Nun die Zutaten schichten. Dazu zuerst eine Schicht Spinat-Ricotta-Masse in eine Auflaufform geben, dann eine Schicht Lasagneplatten darauflegen und mit einer Schicht Tomaten bedecken. Das Ganze noch zwei Mal wiederholen. Die letzte Schicht sollten Tomaten sein. Zum Schluss den Parmesan darüber geben.

Die Lasagne im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 30 bis 35 Minuten backen. Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche