

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Spinat-Lasagne

Zutaten: Spinat, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauch, 400 ml passierte Tomaten, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Kräuter, Öl, 200 g Frischkäse, Parmesan, Salz und Pfeffer, Muskat, Paprika, Lasagneplatten

Zubereitung: 1 Zwiebel und 1 Knoblauch fein würfeln und anbraten. Den Spinat zugeben und etwas einfallen lassen. Den Frischkäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

1 Zwiebel und Knoblauch würfeln und anbraten. Tomatenmark und Kräuter dazugeben und kurz durchrösten. Mit den passierten Tomaten aufgießen und 5 min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Eine Auflaufform fetten, etwas Tomatensoße darin verteilen, und dann sich wiederholend Lasagneplatten, Spinat und Tomatensoße schichten. Mit Tomaten abschließen, Parmesan bestreuen und 40-45 Min. bei 175 Grad backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)