



Spinat-Ricotta-Lasagne

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

📅 Backen: ca. 35 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 652 kcal, F 40 g, Kh 41 g, E 31 g

Zutaten

für 4 Personen

500 g **Ricotta**
2 dl **Halbrahm**
100 g geriebener **Gruyère**
1 **Zwiebel**
1 **Knoblauchzehe**
1 **Bio-Zitrone**
1 Msp. **Muskat**
1 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

300 g **Blattspinat**

8 **Lasagne-Blätter** verde (Barilla Collezione)
30 g geriebener **Gruyère**
20 g **Pinienkerne**

Und so wirds gemacht:

1. Ricotta, Rahm und Käse in einer Schüssel verrühren. Zwiebel schälen, fein hacken, begeben, Knoblauch dazupressen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 2 EL Saft auspressen, mit dem Muskat daruntermischen, würzen.
2. Spinat grob schneiden, mit der Ricottamasse mischen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 4 EL Ricottamasse in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagne-Blätter und Ricottamasse lagenweise in die Form schichten. Käse und Pinienkerne darüberstreuen.
4. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Lasagne ca. 5 Min. ruhen lassen.

Form: Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet
