Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Würzige Spinat Lasagne

Hauptspeise Gemüse Hausmannskost Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Blattspinat verlesen, gründlich waschen und trocknen. 30 g Butter in einem großen Topf schmelzen. Den Knoblauch schälen, hacken und in der Butter glasig anschwitzen. Den Blattspinat und den Wein dazugeben und unter gelegentlichem umrühren 5 Minuten erhitzen, bis der Spinat zusammen gefallen ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
Die Nudelplatten in reichlich kochendem Salzwasser kochen, herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Eine rechteckige Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Nudelplatten, Spinatmischung und zerkrümelten Topfen abwechselnd in die Form schichten. Die letzte Schicht mit Topfen, den Pinienkernen und dem geriebenen Käse bestreuen und im 180 °C heißen Backofen 30-35 Minuten garen. Heiß aus dem Backofen servieren.

Zutaten

- 800 g Blattspinat
- 125 ml Weißwein trocken
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 12 Lasagne Teigplatten
- 250 g Topfen 20% Fett
- 120 g Käse, gerieben
- 60 g Pinienkerne