

# Schnelle Gemüse-Lasagne mit Blattspinat

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/05/schnelle-gemuese-lasagne-mit-blattspinat/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/05/schnelle-gemuese-lasagne-mit-blattspinat/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 6 Lasagneblätter
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Blattspinat
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 100 g geriebener Bergkäse
- 3–4 EL Milch
- 4–5 Zweige Thymian
- 2–3 Stiele Petersilie
- 3 Fleischtomaten
- 30 g Butter
- 40 g geriebener Parmesan
- Muskatnuss
- Meersalz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Lasagneblätter nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen, vorsichtig in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und im Topf mit etwas Olivenöl mischen.

Den Spinat verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen, grobe Stiele entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Ziegenfrischkäse und Bergkäse mit der Milch verrühren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und unter die Käsecreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große ofenfeste Form oder ein tiefes Backblech mit Butter einfetten. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. 4

Tomatenscheiben hineinlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagneblätter quer halbieren und jeweils 1 Nudelstück auf die Tomaten setzen. Die Hälfte des Spinats und die Hälfte der Käsecreme darauf verteilen. Jeweils 1 Nudelstück und 1 Tomatenscheibe darauflegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den restlichen Spinat und die Käsecreme daraufgeben und mit den restlichen Nudelblättern bedecken. Den Parmesan darüberstreuen und die Tümmchen mit der restlichen Butter in kleinen Stücken belegen.

Die Gemüse-Lasagne im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten überbacken.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Lasagne