

# Spinat-Lasagne

800 g TK-Rahmspinat  
200 g Milch  
500 g Ricotta  
200 g geriebener Emmentaler  
1 Knoblauchzehe  
Salz & Pfeffer  
Lasagneplatten  
50 g Parmesan



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Spinat gefroren mit der Milch in einem Topf auf dem Herd unter Rühren erwärmen.

Emmentaler mit der groben Microplane reiben.

Ricotta mit der halben Menge Emmentaler, gepresster Knoblauchzehe,  
Salz und Pfeffer verrühren.

1/3 Spinat in die Ofenhexe geben und gleichmäßig am Boden verstreichen.  
Darüber nun 1/3 der Ricotta-Käsemasse mit dem kleinen Streicher verteilen.  
Mit Lasagneplatten belegen.

Nun wieder 1/3 Spinat sowie 1/3 Ricotta-Käsemasse über die Platten verteilen.  
Wieder eine Schicht Lasagneplatten darüber legen.

Nun jeweils das letzte 1/3 Spinat sowie Ricotta-Käsemasse darauf streichen.

Zuletzt den übrig gebliebenen Emmentaler sowie den mit der feinen Microplane geriebenen  
Parmesan über die Lasagne verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze ca. **30-35 min.**  
überbacken und danach ca. **10-15 min.** ruhen lassen.