Vegetarische Ricotta-Spinat-Lasagne

Vegetarische Lasagne mit Spinat und Ricotta

Leicht | 3 Portionen | 60 min.



Lasagne gehört zu den Auflauf-Klassikern in Italien und ist unglaublich vielseitig. Die verschiedenen Regionen Italiens kennen unterschiedliche Lasagne-Varianten. Die klassische italienische Lasagne al forno besteht aus Teigplatten, Sauce (meist ragú alla bolognese) und Béchamelsauce. In Sizilien werden der Füllung zum Beispiel noch Hackbällchen und hart gekochte Eier hinzugefügt, in Mittelitalien werden gerne Pilze hinzugegeben. Vegetarierer verwenden gerne Gemüseragú oder wie in unserer Rezept-Variante Spinat und Ricotta. Die Ricotta-Spinat-Lasagne mit fruchtigen Tomaten und karamellisierten Zwiebeln hat einen herrlich frischen Gemüsegeschmack – Parmesan rundet die würzige Tomatensauce ab. Mit diesem Rezept ist jeder Tag ein Festtag.

Zutaten

200 g Blattspinat

250 g Ricotta

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (à 400g)

2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schneide für die Füllung der Lasagne Zwiebeln, Knoblauch und Blattspinat. In einem Topf erhitzt du etwas Öl und brätst die Hälfte der Zwiebeln darin an. Gib das Tomatenmark und die stückigen Tomaten hinzu. Jetzt kannst du nach Belieben mit italienischen Kräutern wie Thymian oder Basilikum würzen und die Sauce köcheln lassen. Für die Ricotta-Spinat-Schicht nimmst du dir einen neuen Topf und erhitzt auch darin Öl. Gib den Blattspinat zusammen mit den restlichen Zwiebeln, Ricotta, Muskatnuss und Wasser dazu.

Schritt 2: Die Lasagne backen

Püriere die fertige Tomatensauce. Dann kannst du die Sauce, mit den Lasagne-Platten und der Ricotta-Spinat-Mischung abwechselnd in der Form schichten. Zu guter Letzt reibst du Parmesan darüber und gibst die Ricotta-Spinat-Lasagne für 35-40 Minuten bei 180 Grad in den Ofen bis sie schön goldbraun wird. Molto Facile!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte