

Hier und heute



Spinat-Lasagne mit Bärlauch und getrockneten Tomaten

Koch Fabian Timmer verarbeitet die aromatischen Blätter des Bärlauchs in einer Lasagne mit frischem Spinat. Dazu passen hervorragend getrocknete Tomaten. Ein leckeres Frühlingsrezept für Spinat- und Bärlauchfans.

Das Rezept

Spinat-Lasagne mit Bärlauch und getrockneten Tomaten

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten

- 250 g Lasagneblätter
- 500 g frischer Spinat
- eine Handvoll frischer Bärlauch
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
- 500 g Ricotta-Käse
- 200 g geriebener Parmesan
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel, gehackt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- eine Prise Muskatnuss
- optional: Mozzarella für die oberste Schicht

Zubereitung

Den Spinat waschen und grob hacken. Den Bärlauch ebenfalls gründlich waschen und fein hacken.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Dann den Spinat hinzufügen und kurz anbraten, bis er zusammenfällt. Den gehackten Bärlauch hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Beiseite stellen.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Den Ricotta-Käse mit der Hälfte des geriebenen Parmesans in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eine große Backform leicht einfetten und eine dünnen Schicht passierte Tomaten auf dem Boden verteilen.

Eine Schicht Lasagneblätter über die passierten Tomaten legen. Dann eine Schicht der Spinat-Bärlauch-Mischung darauf verteilen. Anschließend eine Schicht der getrockneten Tomaten und eine Schicht der Ricotta-Parmesan-Mischung darauf geben.

Den Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Tomaten enden.

Die oberste Schicht optional mit Mozzarella und dem restlichen Parmesan bestreuen.

Die Lasagne abdecken und für circa 40 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig ist. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.