



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 226

Vegetarische Lasagne mit Wildspinat



30 Minuten



1 Stunde



1,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen

250 g Lasagne-Blätter
100 g Parmesan, grob gerieben
etwas Olivenöl
200 g blanchierter Wildspinat,
z.B. Bärlauch, Zichorie,
Brennnessel, oder eine
Mischung davon

Für die rote Sauce:

etwas Olivenöl
1 große Zwiebel, gehackt
1 TL Muskovadozucker
2 Knoblauchzehe, gehackt
1 EL roter Balsamico
500 ml passierte Tomaten
(Passata)

1 EL Knoblauchkräuter
1 EL Hausmischung 2
2½ TL schwarzer Pfeffer
etwas Meersalz

Für die weiße Sauce:

250 g Ricotta
150 ml Sahne
4 EL Parmesan, gerieben
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer

Rezept

Für die rote Sauce die Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin langsam dünsten, bis sie glasig und weich sind. Muskovadozucker und Knoblauch unterrühren und 2 Minuten karamellisieren. Mit dem Balsamico ablöschen. Die passierten Tomaten hinzufügen, aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Mit Knoblauchkräutern, Hausmischung 2, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Für die weiße Sauce alle Zutaten verrühren. Evtl. mehr Sahne oder etwas Milch hinzufügen, so dass die Sauce schön dickflüssig wird und sich gut verteilen lässt. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. In einer Lasagneform etwas rote Sauce verteilen und die erste Schicht Lasagneblätter darauf verteilen. Mit einer Schicht roter Sauce beschöpfen. Darauf kommt eine Schicht weißer Sauce. Wieder eine Lage Lasagne-Blätter einlegen, mit roter Sauce beschöpfen und den Wildspinat darauf verteilen. Jetzt folgt wieder etwas weiße Sauce, dann nochmals Lasagneblätter, rote Sauce und weiße Sauce. Je nach Resten noch eine weitere Lage auflegen. Den Parmesan auf der Lasagne verteilen und reichlich Olivenöl darüber träufeln. Die Lasagne ca. 30 Minuten im Ofen garen, bis alles schön blubbert und die Kruste eine goldbraune Farbe angenommen hat. **Guten Appetit!**