



Spinat-Ricotta-Lasagne (Betty Bossi) von Manu Seitz

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/spinat-ricotta-lasagne-10010479/?srsltid=AfmBOorC0JMNcuHFdx0igR6JBRIpVKHz7Y2VkOmd-qJ581TrqWch3--e>

1.25 kg Ricotta	
5.0 dl Halbrahm	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Zitronen	UNBEHANDELT
2.0 g Muskatnuss	
2.5 TL Salz	
2.5 TL Salz	
12 g Pfeffer	
750 kg Spinat	TK
667 g Lasagneplatten	20 Blätter /pro 10P
75 g Greyerzer	
50 g Pinienkerne	

1250 g
Halbrahm
5 dl
geriebener Gruyère
250 g
Zwiebel
2.5
Knoblauchzehe
2.5
Bio-Zitrone
2.5
Muskat
2.5 Msp.
Salz
2.5 TL
Pfeffer
wenig

Ricotta, Rahm und Käse in einer Schüssel verrühren. Zwiebel schälen, fein hacken, begeben, Knoblauch dazupressen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 2 EL Saft auspressen, mit dem Muskat daruntermischen, würzen.

Blattspinat

750 g

Spinat grob schneiden, mit der Ricottamasse mischen.

Lasagne-Blätter verde (Barilla Collezione)

20

geriebener Gruyère

75 g

Pinienkerne

50 g

Ofen auf 200 Grad vorheizen. 4 EL Ricottamasse in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagne-Blätter und Ricottamasse lagenweise in die Form schichten. Käse und Pinienkerne darüberstreuen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Lasagne ca. 5 Min. ruhen lassen.

Statt frischen 300 g tiefgekühlten Blattspinat verwenden. Auftauen, hacken, andämpfen.