

Kürbis-Spinat-Lasagne



Zutaten

für 2 Personen

Gratinform von 30 x 20 cm
Spinatfüllung:

½ Zwiebel, gewürfelt

½ Knoblauchzehe, gepresst

½ EL Rapsöl

300g tiefgekühlten
Blattspinat

Salz, Pfeffer

Sauce:

0,75dl Milch

0,5dl Halbrahm 2½ EL

Magerquark 30 g Reibkäse

100g Ricotta

½ Ei

¼ Zitrone, abgeriebene
Schale

⅛ Bund Salbei, gehackt

Salz

Pfeffer Muskatnuss

Lasagne:

250 g Kürbis, in Scheiben
(3-5 mm) 25 g Ricotta

20 g Reibkäse

⅛ Bund Salbei, gehackt

Und so wird's gemacht

Spinat: Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten. Spinat und 2-3 EL Wasser zugeben. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten mit Deckel dünsten. Ohne Deckel weitere 5-10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

Sauce: Alle Zutaten mischen und kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C)

Gratin schichten: Abwechselnd Kürbis (3x), Sauce (3x) und Spinat (2x) in die Form schichten. Die letzte Saucenschicht mit Ricotta, Reibkäse und Salbei bestreuen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten backen.