

Mein Lieblings-Rezept



**Anke
Rosemeyer**

Spinatlasagne (Portion für vier Personen)

Zutaten:

- 450 g Rahmspinat (tiefgekühlt)
- 1/8 l Sahne
- 120 g geriebener Emmentaler
- Jodsalz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 300 g Magerquark
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 1 Packung Lasagneblätter

Zubereitung:

Den Spinat auftauen lassen. Den Quark mit der Sahne, zerdrücktem Knoblauch, 80 g von dem Käse und den Eiern glattrühren. Mit Jodsalz, Pfeffer und Muskatnuss pikant abschmecken. Eine rechteckige Form ausfetten. Einige Löffel Spinat auf dem Boden verteilen, mit Lasagneblättern bedecken. Die Lasagneblätter dünn mit der Quarkmasse bestreichen. Dann wieder Spinat und Nudelblätter darauf verteilen und mit Quark bedecken. So lange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Spinat abschließen. Den Spinat mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei einer Temperatur von 200 Grad etwa 35 Minuten backen.

Tipp:

Wenn es schneller gehen soll, aufgetauten Spinat einfach gleich in die Quark/Ei-Masse mit einrühren und nur diese eine entstandene Masse mit den Lasagneblättern schichten. Aber auch hier bitte mit Masse abschließen, bevor der Käse oben drauf kommt.

Guten Appetit!

