



Lasagne mit Ricotta, Spinat, Pilzen und Tomaten

Für 6–8 Personen



4 EL Olivenöl
 2 Zwiebeln, fein gehackt
 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1000 g geschälte Tomaten aus der Dose, Stücke
 1/2 TL Thymian
 1 TL Oregano
 1 TL Basilikum
 Salz
 Pfeffer
 600 g Champignons, dünne Scheiben
 600 g tiefgekühlter Blattspinat
 300 g Ricotta
 1 Ei
 200 g Parmesan
 1 gute Prise Muskat
 3 EL Butter
 400 g Lasagneblätter (ungekocht)
 200 ml Sahne

1. Drei Eßlöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin unter Rühren goldgelb braten. Tomaten, Thymian, Oregano und Basilikum dazugeben, in 15 Minuten zu einer dicken Sauce einkochen, ab und zu umrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Ein Eßlöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons bei guter Hitze 3 Minuten unter Rühren braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Aufgetauten Spinat in mundgerechte Stücke schneiden, mit Ricotta, Ei und 50 g Parmesan vermischen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

4. Eine große Auflaufform mit 1/2 Eßlöffel Butter austreichen. Etwas Tomatensauce auf den Boden streichen. Eine Schicht Lasagneblätter darauf legen. Pilze darauf verteilen, mit Tomatensauce bestreichen, mit Käse bestreuen und mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken. Darauf Spinatfüllung verteilen, mit wenig Sahne beträufeln, mit Lasagneblätter bedecken. In dieser Reihenfolge fortfahren. Auf die obersten Lasagneblätter die restliche Tomatensauce streichen, mit der restlichen Sahne begießen und mit restlichem Käse und Butterflocken bestreuen.

5. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten bei 200 °C backen.