



Kürbis-Spinat-Lasagne

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Portionen

Gratinform von 30 x 20 cm Spinatfüllung:

½ Zwiebel, gewürfelt

½ Knoblauchzehe, gepresst

½ EL Rapsöl

300 g tiefgekühlten Blattspinat

Salz, Pfeffer

Sauce:

0,75 dl Milch

0,5 dl Halbrahm 2½ EL Magerquark 30 g Reibkäse

100 g 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

Zubereiten: 45min Kochen / Backen: 35min

Auf dem Tisch in: 1h20min

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.

 Meine Notizen