

Spinat Lasagne (vegetarisch)

Johannes Lampel

21. November 2005

Zutaten:

- Soße:
 - 250g Magerquark
 - 200g Crème fraîche
 - 150g frische Champignons, in Scheiben
 - 1 'Bällchen' Mozzarella, klein geschnitten
 - $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ l Milch (oder Sahne)
 - Salz
 - Pfeffer
 - Oregano
 - Paprikapulver
 - Muskatnuss
 - 3 Zehen Knoblauch
- Spinat:
 - 450g Rahm- oder Blattspinat
 - 2 mittelgroße Zwiebeln
- Sonstiges:
 - Lasagnenudelplatten
 - 500g Tomaten
 - 150g Feta
 - Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung: Zwiebeln anbraten, Spinat dazugeben. Alle Zutaten zur 'Soße' zusammenrühren, erst die flüssigen Bestandteile, dann die Gewürze und dann das Größere. Stark würzen, wird ja noch durch den Rest verdünnt. Soße, Spinat, Tomaten in Scheiben und Nudelplatten in Auflaufform schichten, mit dem Spinat anfangen, mit Soße endend, auf die Soße oben den Feta zerbröseln. Zwischen jede Schicht Nudelplatten.

Ca. 40 Minuten bei 170-180°C (WG-Ofen: 130-140°C Umluft) backen.

