

Lasagne Rezepte

Lasagne tricolore

Anzahl: 1 Form

Gattung: Gemüse, Käse, Nudel, Vegetarisch

		Tomatenfüllung	
2	Essl. Olivenöl		Dosentomaten, gestückelt
2	Zwiebeln; gewürfelt	1	Lorbeerblatt
1	Knoblauchzehe; gehackt		Salz
1	Bund Suppengrün; fein gewürfelt		Pfeffer
2	Essl. Tomatenmark		Zucker
1	kg Strauchtomaten; gestückelt	1	Bund Basilikum
	- ersatzweise pro kg 850 ml		
		Ricottafüllung	
500 g	Ricotta; ersatzweise Quark	120 g	Parmesan; gerieben
	- o. fettarmen Frischkäse		Salz
125 ml	Crème fraîche		Pfeffer
4	Eigelb		
		Spinatfüllung	
1,20 kg	Spinat, frisch geputzt und	1	Zwiebel; gewürfelt
	- blanchiert ersatzweise für	1	Knoblauchzehe; gehackt
	- 1200 g		Salz
800 g	Tk-Spinat		Pfeffer
2	Essl. Olivenöl		
		Lasagne	
500 g	Lasagneplatten; ohne		Olivenöl; zum Fritzen
	- Vorkochen, auf die	100 g	Parmesan; gerieben
	- Zubereitungszeit ach		

Tomatensauce-Füllung: Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Suppengemüse darin andünsten, Tomatenmark und etwas Zucker dazugeben, kurz mitdünsten. Tomatenmark und Lorbeerblätter hinzufügen und auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten leise köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum abrunden.

Ricotta-Füllung: Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinatfüllung: Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den gut ausgedrückten Spinat hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ofen auf 220 Grad vorheizen und die Form leicht ausfetten. Die drei Füllungen jeweils zweimal mit den Lasagneplatten schichten: Pasta - Spinat - Pasta - Ricotta - Pasta - Tomatensauce. Den geriebenen Parmesan darüber verteilen und die Lasagne im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.