Spinat-Pesto-Lasagne

Einkaufsliste:

4-6 Personen
Pastateig oder fertige 15-18 Lasagneplatten:
Für das Pesto:
50 g Spinat
20 g Basilikum
20 g Pinienkerne
40 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
60-70 ml Olivenöl

Für die Spinatmasse:
750 g TK oder frischer Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
100 ml Creme Fraiche
200 ml Gemüsebrühe
2 Eier
100 g geriebenen Gouda oder anderen Käse
Salz & Pfeffer nach Belieben
1 Msp. Muskat

Für die Tomatensauce:
2 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 ml Tomaten aus der Dose
100 g eingelegte Tomaten
300 ml Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark
2 EL Oregano
1 TL braunen Zucker
1 TL Salz
Pfeffer
1 EL Paprikapulver
1 Msp. Chili
100 g Mozzarella zum Bestreuen
30 g Pinienkerne zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Pastateig vorbereiten, in kleine Stücke teilen und jeweils dünn ausrollen. (Das Rezept gibt es im Knusperstübchen).

Für das Pesto die Pinienkerne anrösten. Spinat und Basilikum in einen Mixer geben und pürieren. Pinienkerne hinzugeben und nochmals grob pürieren. Knoblauch fein hacken, Parmesan reiben. Alles zusammenfügen und gut verrühren. Olivenöl hinzugeben und ziehen lassen.

Für die Spinatmasse Zwiebel und Knoblauch fein hacken und anschwitzen. Spinat hinzugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Creme Fraiche hinzugeben und köcheln lassen (bis der Spinat aufgetaut ist). Eier einrühren. Käse hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat einrühren.

Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, in Olivenöl anschwitzen. Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen. Kurz köcheln lassen. Die Hälfte der eingelegten Tomaten, Tomatenmark, Oregano und Gewürze hinzugeben. Alles pürieren. Die restlichen Ofentomaten grob hacken und hinzufügen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Ofenform fetten. Mit Lasagneplatten auslegen. 2-3 Esslöffel Spinatmasse darauf verteilen. Etwas Pesto über die Masse geben. Mit Lasagneplatte belegen. Mit Tomatensauce bedecken. Mit Lasagneplatten auslegen und erneut mit der Spinatmasse bedecken, Pesto, Platten und Tomatensauce. So fortfahren bis die Massen aufgebraucht sind. Zum Schluss mit Käse bestreuen und die Pinienkerne hinzugeben. Im Backofen 25-35 Minuten goldbraun backen.