



Schnelle Lasagne Verde mit Tomaten und Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die fleischlose unter den Lasagnen, schmackhafte Küche für jeden Tag

Zutaten

- 300 g grüne Lasagne Platten (Ohne Kochen verwendbar)
- 450 g T. K. Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- 1 Dose ganze, geschälte Tomaten
- 2 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin etc.
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Tütchen Fertig - Hollandaise
- (Oder siehe mein Basisrezept, Gekonntgekocht, Buttersoßen)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Hollandaise nach Packungsanweisung zubereiten und die Hälfte des Parmesan unterheben.

Schritt3

Den aufgetauten Blattspinat ev. noch etwas ausdrücken und grob hacken. (Enthält oft noch zu viel Wasser)

Schritt4

Die Zwiebel - und Knoblauchwürfel in Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben. 2 - 3 min. bei kleiner Hitze angehen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebener Muskatnuss pikant würzen.

Schritt5

Die Tomaten abgießen, gut ablaufen lassen und grob hacken; die Kräuter unter mengen.

Schritt6

Der Lasagne Aufbau:

Schritt7

Zunächst eine mit Butter ausgestrichene, ausreichend große Auflaufform, mit der ersten Schicht Lasagne - Blätter auslegen. Darüber den vorbereiteten Blattspinat und eine weitere Schicht Lasagne Blätter legen, anpassen.

Schritt8

Nun folgen die Tomaten und wieder eine Schicht Lasagne Blätter.

Schritt9

Darüber die Parmesan - Hollandaise; alles mit dem restlichen Parmesan gleichmäßig bestreuen und einige Butterflöckchen darüber verteilen.

Schritt10

Für ca. 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, die Nudelblätter sollten sehr schön weich und appetitlich gebräunt sein.

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-lasagne-verde-mit-tomaten-und-parmesan/>