

Spinatlasagne



Zutaten:

450 g
Blattspinat
12 Lasagne-
platten
1 TL Salz
1 Knoblauch-
zehe
200 g
Schafskäse
200 ml Sahne
200 ml
Schmand
2 Eier
200 g gerie-
bener Gouda
5 Tomaten
50 g gerie-
bener Gouda

Zubereitung:

Sahne mit Schmand, Knoblauch, Salz und Eiern verquirlen, den Schafskäse kleinschneiden und dazugeben. Spinat evtl. auftauen.

Ein Viertel der Eiersahne in die Form geben, darauf 4 Lasagneplatten, die Hälfte vom Spinat, ein Drittel vom Gouda und ein weiteres Viertel der Eiersahne. Wieder 4 Lasagneplatten, restlichen Spinat, weiteres Drittel vom Gouda, weiteres Viertel der Eiersahne. Mit den restlichen Platten bedecken, die restliche Eiersahne und den restlichen Gouda darauf geben. Bei 180 °C offen mit Umluft backen.

Nach etwa 30 min Backzeit mit den Tomatenscheiben belegen, mit 50 g Gouda bestreuen und weitere 30-40 min offen backen.

Dazu passt gut gebratener Lachs.

Auflaufform bis
3 Liter