

Teller-Lasagne mit Babyspinat

Ein raffiniertes Rezept für Gäste...

- 1** Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Lasagneplatten in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Anschließend mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und nebeneinander auf einen leicht geölten Teller legen. Auch die Oberfläche mit etwas Öl bestreichen.
- 2** Babyspinat waschen und die Schalotten klein hacken. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Tomaten zugeben und kurz anbraten. Den tropfnassen Spinat in einen Topf geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
- 3** Ricotta abtropfen lassen und mit Eigelb und 30 g Parmesan glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer und dem Muskat abschmecken.
- 4** Lasagneplatten auf vier ofenfeste Teller geben. Je 1 Esslöffel Ricotta auf eine Hälfte der Platte geben und mit Spinat und Tomaten belegen. Lasagneblätter umklappen und den restlichen Ricotta auf die Oberfläche streichen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 bis 15 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken. Anschließend sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Lasagneplatten
- 3 EL Olivenöl
- 250 g Babyspinat
- 3 Schalotten
- 250 g Kirschtomaten
- 250 g Ricotta
- 1 Eigelb
- 40 g Parmesan
- Etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer

Guten Appetit!