

Spinatlasagne mit grünem Walnuss-Pesto

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	803 kcal/3361 kJ		
Eiweiß:	37,4 g	Fett:	57,1 g
Kohlenhydrate:	34 g		

Zubereitungszeit:
ca. 2 Stunden

Zutaten für 6 Portionen :

Für das Pesto:

- 1 großer Bund Basilikum (ca. 50 g)
- 3 – 4 Knoblauchzehen
- 80 g kalifornische Walnüsse
- 100 ml Olivenöl
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Lasagne:

- 1 kg frischer Spinat (ersatzweise 450 g tiefgefrorener Blattspinat)
- 100 g kalifornische Walnüsse
- 4 Knoblauchzehen
- 500 g Ricotta
- 150 g frisch geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Mozzarella
- 500 ml passierte Tomaten
- 16 grüne (Spinat-) Lasagneblätter (ohne Vorkochen)

Zubereitung:

1. Für das Pesto Basilikum abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Basilikum grob zerschneiden und in einen Mixer geben. Knoblauch pellen, hacken und hinzufügen. Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten. Ebenfalls in den Mixer geben und alles fein pürieren, dabei das Olivenöl angießen. Das Basilikum-Walnuss-Püree in eine Schüssel geben, Parmesan unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

2. Spinat gründlich waschen, putzen und fein schneiden. Spinat tropfnass in einen großen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten zusammenfallen lassen. Dann auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei mit einem Kochlöffel ausdrücken. Walnüsse hacken und in einer Pfanne rösten. Knoblauch pellen.

3. Ricotta mit Spinat, Walnüssen, der Hälfte vom Pesto und des Parmesans vermengen. Knoblauch dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend gut verrühren.

4. Den Backofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) vorheizen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Passierte Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform dünn ausfetten und ein Drittel der passierten Tomaten hineingeben. 4 Lasagneblätter hineinlegen. 1/3 der Ricotta-Spinatmischung auf den Lasagneblättern verteilen und mit 1/3 des Mozzarellas belegen. Nun eine weitere Schicht passierte Tomaten, Lasagneblätter, Ricottamischung, gefolgt von einem weiteren Drittel Mozzarella darauf verteilen. Das Ganze ein weiteres Mal wiederholen und mit einer Schicht Lasagneblätter abschließen, dabei etwas Parmesan zurückbehalten.

5. Die Lasagne im Backofen ca. 50 Minuten backen. Während der letzten 15 Minuten die Lasagne mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Das übrige Pesto kann in einem Glas abgefüllt und mit Olivenöl bedeckt für einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es schmeckt hervorragen mit Spaghetti und ein paar gehackten, leicht gerösteten Walnüssen.