



Ricotta-Zucchini-Lasagne mit Oliven

überbacken mit Mozzarella



40-50min



2 Personen

Liebst du Lasagne genauso sehr wie wir? Dann hopp, hopp, ab in die Küche, denn rate mal, was es heute gibt! Wir schicken dir alles, was du brauchst, um eine Gemüselasagne der Extraklasse zu zaubern. Frische Zucchini und junger Spinat, fruchtige Tomaten und aromatische Oliven mengen sich lustig mit feinstem Ricotta und cremig schmelzendem Mozzarella. Da bleibt nur noch eins: Rein damit!

- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Mozzarella ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 38.0g,
Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 41.3g



Den Backofen auf 220°C (200° C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Oliven** in dünne Ringe schneiden.



In einer Auflaufform etwas **Sauce** verstreichen. Mit einer Schicht **Lasagneblätter** belegen und etwas **Gemüse** darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die **Zutaten** aufgebraucht sind, dabei mit **Sauce** abschließen. Die **Lasagne** auf mittlerer Schiene 10-11Min. im Ofen backen.



Die **Zucchini** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze anbraten und mit 1 Prise Salz würzen. Den **Spinat** portionsweise unterheben und das **Gemüse** 4-5Min. braten, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Das **Gemüse** auf einem Teller beiseitestellen.



Inzwischen den **Mozzarella** abgießen und in grobe Stücke zupfen.



Die **Oliven**, die **passierten Tomaten** und den **Ricotta** in der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Mit der **1/2 der Kräutermischung** und 1/2TL Salz würzen und abgedeckt 2-3Min. köcheln lassen.



Nach 10-11Min. den **Mozzarella** über der **Lasagne** verteilen und alles weitere 8-10Min. backen, bis der **Mozzarella** geschmolzen und goldbraun ist. Die **Ricotta-Zucchini-Lasagne** in Stücke schneiden und servieren.