



## Ricotta-Zucchini-Lasagne mit Oliven

überbacken mit Mozzarella



40-50min



3-4 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 200g Babyspinat
- 2 Packungen passierte Tomaten
- 2 Packungen Ricotta<sup>7</sup>
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 500g frische Lasagneblätter<sup>1,3</sup>
- 2 Mozzarella<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Pfannen, eine davon mit Deckel
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 85.6g, Eiweiß 41.3g



**1. Zutaten vorbereiten**

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.



**2. Gemüse anbraten**

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



**3. Sauce zubereiten**

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



**4. Lasagne schichten**

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.



**5. Mozzarella vorbereiten**

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



**6. Fertigstellen & servieren**

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.