



### Das wird benötigt:

- 500 g Spinat (tiefgekühlt)
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 350 g Frischkäse
- 2 Mozzarella (je 125 g)
- Lasagneplatten
- Ca. 100 ml Wasser
- Salz & Pfeffer



## Rezept für zuhause

# SPINATLASAGNE

1. Spinat auftauen.
2. Die gehackten Tomaten, den Frischkäse und circa 100 ml Wasser mit dem Spinat vermischen und alles gemeinsam 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eine Backoffenform einfetten und etwas von der Sauce darin verteilen. Nun abwechselnd die Lasagneplatten und die Sauce Schicht für Schicht in die Form füllen, mit Sauce abschließen.
4. Mit Mozzarella bedecken und im vorgeheizten Backofen bei circa 175 Grad (Umluft) etwa 40 bis 45 Min backen.

**Wir wünschen viel Freude beim gemeinsamen Kochen & Genießen!**  
**#EuerZuhauseEureZeit**



**Bei uns in guten Wänden.**