

# Schnelle Lasagne Verde mit Tomaten und Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die fleischlose unter den Lasagnen, schmackhafte Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 300 g grüne Lasagne Platten (Ohne Kochen verwendbar)
- 450 g T. K. Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- 1 Dose ganze, geschälte Tomaten
- 2 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin etc.
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Tütchen Fertig - Hollandaise
- (Oder siehe mein Basisrezept, Gekonntgekocht, Buttersoßen)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Hollandaise nach Packungsanweisung zubereiten und die Hälfte des Parmesan unterheben.

### Schritt3

Den aufgetauten Blattspinat ev. noch etwas ausdrücken und grob hacken. (Enthält oft noch zu viel Wasser)

#### **Schritt4**

Die Zwiebel - und Knoblauchwürfel in Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben. 2 - 3 min. bei kleiner Hitze angehen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebener Muskatnuss pikant würzen.

#### **Schritt5**

Die Tomaten abgießen, gut ablaufen lassen und grob hacken; die Kräuter unter mengen.

#### **Schritt6**

Der Lasagne Aufbau:

#### **Schritt7**

Zunächst eine mit Butter ausgestrichene, ausreichend große Auflaufform, mit der ersten Schicht Lasagne - Blätter auslegen. Darüber den vorbereiteten Blattspinat und eine weitere Schicht Lasagne Blätter legen, anpassen.

#### **Schritt8**

Nun folgen die Tomaten und wieder eine Schicht Lasagne Blätter.

#### **Schritt9**

Darüber die Parmesan - Hollandaise; alles mit dem restlichen Parmesan gleichmäßig bestreuen und einige Butterflöckchen darüber verteilen.

#### **Schritt10**

Für ca. 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, die Nudelblätter sollten sehr schön weich und appetitlich gebräunt sein.

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-lasagne-verde-mit-tomaten-und-parmesan/>