



Blitzschnelle, einfache Ricotta-Lasagne

mit Babyspinat, Tomate und Zucchini

EASY ALLTAG



Lasagneplatten



Ricotta



Babyspinat



Zucchini



Gratinkäse



Knoblauchzehe



Tomate



Muskatnuss



Salatherz (Romana)

HIP HIP HOORAY!

Mahl Zeit zur Rate-Runde!

Mahl Zeit für eine Überlegung! Magst Du Lasagne auch so gerne wie wir? Die Kombination aus flachen Nudelplatten, cremiger Soße, leckerem Gemüse und Käse ist einfach ein Traum! Der Babyspinat wird übrigens Babyspinat genannt, weil seine Blätter sehr viel kleiner und zarter sind als normale Spinatblätter. Kennst Du noch andere „Mini-Lebensmittel“? Zählt am Tisch gemeinsam die Mini-Varianten zu folgenden Lebensmitteln auf: Tomate, Gurke, Aprikose, Mais.

15 [20|25] Min.

30 [35|35] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

thermomix



HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Du kannst die komplette **Lasagnefüllung** wie beschrieben im Thermomix zubereiten und auch beim Schichten helfen.



LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Auflaufform, 1 große Schüssel.**



1 ZERKLEINERN
Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in ca. 3 cm große Stücke schneiden. **Zucchini**stücke zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Spinat** ebenfalls zugeben, **10 Sek./Stufe 4** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



2 RICOTTACREME ZUBEREITEN
Ricotta, Salz, Pfeffer und ein wenig **Muskatnuss** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermengen. Nach Geschmack kräftig mit **Salz, Pfeffer** und **Muskatnuss** nachwürzen.



3 LASAGNE SCHICHTEN
 $\frac{1}{3}$ **Ricottasoße** auf dem Boden einer leicht gefetteten Auflaufform verteilen, dann mit Lasagneplatten bedecken. Diesen Vorgang wiederholen. Zum Schluss Lasagneplatten mit restlicher $\frac{1}{3}$ Soße bedecken und darauf den geriebenem **Gratinkäse** streuen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 20 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun gebacken ist. Währenddessen den **Salat** zubereiten.



4 SALAT ZUBEREITEN
1 [1,5] EL **Olivenöl, Salz** und **Pfeffer** in eine große Schüssel geben und verrühren. **Salatherz** in Streifen schneiden und zugeben. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen, in Spalten schneiden und zum **Salat** geben. **Tomaten** unter den **Salat** heben.



5 ANRICHTEN
Auflauf und **Salat** auf Teller verteilen und genießen.

3-4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Lasagneplatten 1) 2)	150 g	200 g
Ricotta 5)	250 g	500 g
Babyspinat	75 g	100 g
Zucchini ES NL	1	2
Gratinkäse 5)	100 g	200 g
Knoblauchzehe ES	2	3
Salatherz	1	2
Tomate ES	1	2
Muskatnuss	0,75 g	1 g
Salatherz (Romana)	1	2
Olivenöl*	1,5 EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

* Gut, im Haus zu haben.

👉 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	1095 kJ/262 kcal	3356 kJ/802 kcal
Fett	8 g	26 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	11 g
Kohlenhydrate	34 g	104 g
- davon Zucker	1 g	3 g
Eiweiß	11 g	35 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at