



Lasagne met Spinazie

Ingrediënten: voor 4 – 6 personen

- 12 volkoren lasagnebladen
- 400 gr hüttenkäse
- 800 ml tomatenblokjes
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- Snuf peper en zout
- 250 gr champignons
- 400 gr spinazie
- 1 paprika
- Handje verse basilicum
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 handje geraspte 30+ kaas

Bereidingswijze

- Snipper de ui en knoflook. Snijd de champignons in plakjes.
- Fruit de ui en knoflook aan in een pan met een klein beetje olie of boter. Voeg de champignons toe.
- Snijd de paprika in kleine blokjes en bak ook mee. Voeg dan de tomatenblokjes toe en breng op smaak met peper, zout en Italiaanse kruiden. Voeg ook wat verse basilicum toe in stukjes.
- Laat dit mengsel ca. 20 minuutjes pruttelen. Roer af en toe door.
- Verwarm de oven voor op 180° graden.
- Bak in een andere grote pan de spinazie beetje bij beetje tot deze geslonken is. Laat de spinazie goed uitlekken in een vergiet en doe vervolgens in een kom. Schep de Hüttenkäse erdoor en breng het mengsel goed op smaak met peper en zout.
- Vet de ovenschaal in.
- Verdeel een klein beetje van de tomatensaus over de bodem. Leg hier 3 lasagnebladen op. Verdeel hier de helft van het spinaziemengsel over.
- Dek af met lasagnebladen. Verdeel hier ongeveer de helft van de tomatensaus over. Dek af met lasagnebladen. Hier gaat de rest van de spinazie overheen. Dek weer af met lasagnevellen en als laatste de tomatensaus.
- Bestrooi met een beetje geraspte kaas en zet de gezonde(re) lasagne ca. 45 minuten in de oven.