

## Spinat ist raus! Saftige Mangold-Ricotta-Lasagne

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 Mangold  
3 Esslöffel Olivenöl  
2 Zwiebeln  
1/2 Teelöffel Chiliflocken  
1 Dose gestückelte Tomaten  
80 g geriebener Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
80 g geriebener Mozzarella  
300 g Ricotta  
3 Knoblauchzehen  
1 Teelöffel Basilikum  
120 ml Milch  
10 Lasagneplatten  
Salz

### Besonderes Zubehör

Auflaufform (ca. 25 x 20 cm)

Was würden wir nur ohne die italienische Küche und ohne Lasagne machen? Aber die viel wichtigere Frage ist doch: Was würden wir wohl ohne Mangold in unserer Lasagne machen? Das würzige Gemüse schichtet sich hier zwischen fruchtiger Tomatensauce und Ricotta, Parmesan und Mozzarella zum Ofenstar schlechthin.

- 1 -

Strunk vom Mangold entfernen. Stiele waschen und grüne Blätter und Stiele in Streifen schneiden.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken.

- 3 -

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Mangoldstiele unter Rühren 4 Minuten anbraten, bis die Stiele weich werden. Mangoldblätter hinzugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 4 -

Restliches Olivenöl erhitzen und Knoblauch mit Chiliflocken ca. 1 Minute anschwitzen. Dosentomaten und Basilikum hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz würzen.

- 5 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 6 -

Je 1/3 Ricotta, Mozzarella und Parmesan mit Mangold mischen und beiseitestellen.

- 7 -

Boden der Auflaufform mit Käse-Mangold-Mischung bedecken. Lasagneplatten darauf verteilen und mit Tomatensauce bedecken. Mit restlichen Zutaten genauso verfahren, dabei mit einer Schicht Tomatensauce abschließen. Milch in die Ecken der Auflaufform gießen

## Spinat ist raus! Saftige Mangold-Ricotta-Lasagne

und mit restlichem Käse bestreuen. Im heißen Ofen ca.  
30-35 Minuten backen.