

Lasagne mit Blattspinat

Zubereitet mit: Knorr

ca. 70 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 500 g gelbe oder rote Tomaten
- 750 g frischer Blattspinat (alternativ 450 g tiefgekühlter)
- 400 g mageres Hackfleisch (gemischt)
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Rind
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 3 Zweige frischer Thymian
- Jodsalz, Pfeffer
- 12 Lasagneplatten aus Linsen
- 125 g Mozzarella light

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2407 kJ
Energie (Kilokalorien):	574 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	10 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	47 g
Salz:	2,4 g

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

2. Hackfleisch in 1 EL heißen Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln, die Hälfte des Knoblauchs und Paprika zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Tomatenmark zugeben und anschwitzen lassen. Tomatenstücke und

250 ml Wasser zugeben. Knorr Bouillon Pur Rind unterrühren. Basilikum und Thymian hacken, zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Restlichen Knoblauch in einer Pfanne im restlichen Olivenöl dünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

4. Etwas Hackfleischsauce auf dem Boden der Auflaufform geben. Lasagne Platten darauf legen und eine weitere Schicht Hackfleischsauce darüber geben. Mit Lasagne Platten abdecken und eine Lage Spinat darauf legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Spinatschicht enden.

5. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 155 °C) ca. 35 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Für eine vegetarische Variante Hackfleisch durch Pilze und gekochten Quinoa ersetzen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 20 min Backzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen