



## Lasagne mit Spinat, Frischkäse & Tomaten

### Zutaten

- 300 g Blattspinat tiefgefroren
- 10 g Knoblauch
- 400 g Trinkwasser
- 200 g Frischkäsezubereitung < 10% Fett i. Tr.
- 400 g Fleischtomate/n
- 162 g Lasagneblätter
- 75 g Gouda
- 1 Beutel Maggi Fix für Lasagne
- 3 g Salz
- 3 g schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Blattspinat antauen lassen.
2. Knoblauchzehe(n) schälen, durchpressen und mit dem Spinat in einem Topf ca. 3 Min. andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. 150 ml Wasser und Frischkäse unterrühren.
3. Fleischtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Mit der Hälfte der Scheiben den Boden einer Auflaufform (20x30 cm) auslegen. Lasagne im Wechsel mit dem Spinat übereinander schichten. Mit den restlichen Tomatenscheiben abdecken.
4. In einem Topf Maggi Fix für Lasagne in 250 ml Wasser einrühren, zum Kochen bringen. Sauce über der Lasagne verteilen. Gouda darüberstreuen. Im Backofen ca. 45 Min. backen.

#### Nährwerte

Kohlenhydrate	41,69 g
Energie	325,28 kcal
Fett	7,52 g
Eiweiß	20,49 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen