

Spinatlasagne

(5 Kinderportionen)

Menge	Zutat
500 g	Blattspinat, frisch oder tiefgefroren
100 ml	Gemüsebrühe
300 g	Magerquark
100 ml	Milch
	Jodsalz
	Schwarzer Pfeffer
	Muskatnuss
200 g	(Vollkorn-)Lasagneblätter
50 g	Käse, gerieben

So wird's gemacht:

- Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Spinat mit Gemüsebrühe in einen Topf geben und erwärmen bzw. auftauen lassen.
- In der Zwischenzeit Quark mit Milch und Gewürzen zu einer pikanten Creme verrühren.
- In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Spinat, Lasagneblätter und Quarkcreme einschichten. Spinat und Käse sollten den Abschluss bilden.
- Lasagne ca. 30–35 Minuten backen.

Tipp zur Zubereitung:

- Mit einer kleinen, fein gewürfelten Zwiebel im Spinat wird die Lasagne insgesamt pikanter.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-30

verbraucherzentrale

Niedersachsen