



## Lasagne mit Spinat, Frischkäse & Tomate

### Zutaten

- 300 g Blattspinat, tiefgefroren
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 400 ml Wasser
- 200 g Frischkäse
- 400 g Fleischtomaten
- 9 Blätter Lasagne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 75 g Gouda, gerieben
- 0,5 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza

### 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 MAGGI Würzmischung 6 würzen und abschmecken. 150ml 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 übereinanderschichten. Mit den restlichen Tomatenscheiben abdecken.
4. In einem Topf MAGGI Fix für Lasagne in 250ml Wasser einrühren, zum Kochen bringen. Sauce über der Lasagne verteilen. Gouda darüberstreuen. Im Backofen ca. 45 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	306 kcal
Fett	7 g
Protein	20 g

⌚ 60 Minuten

⊕ 4 Portionen