

Rezeptidee: Lasagne mit Tofu und Spinat

Lasagne mit Tofu und Spinat

Zutaten

(Für 4 Personen)

250g Lasagneplatten (12 - 13 Platten)

1 kg Spinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

500 g Tofu

Meersalz (z.B. Byodo Atlantik Meersalz)

weißen Pfeffer

geriebene Muskatnuss

200 ml Schlagsahne

100 g geriebenen Parmesan

2 Ei Butter

Zubereitung: Spinat verlesen, von harten Stielen befreien und waschen.

Tropfnass in einen großen Topf geben und zugedeckt bei starker Hitze heiß werden lassen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen, ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken.

Tofu abtropfen lassen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Spinat, Zwiebel und Knoblauch mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den restlichen Tofu mit Sahne pürieren und mit Parmesan mischen.

Nacheinander den Spinat, die Lasagneplatten und die Sahne in eine Auflaufform geben.

Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 40 Minuten überbacken.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff