

# Spinatlasagne mit Ziegenbrie

4 Personen

900 g frischer Spinat  
2 Knoblauchzehen  
200 g Kirschtomaten  
4 EL Olivenöl  
400 g Schmand  
100 ml Gemüsebrühe  
Zitronensaft  
1 Msp. Muskatnuss  
150 g milden Ziegenbrie,  
in dünnen Scheiben  
Salz und Pfeffer  
1 Paket Lasagneplatten,  
ohne Vorkochen



Spinat putzen, gründlich waschen und in kochendem Salzwasser in ca. 1 Minute zusammen fallen lassen.

In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Spinat grob hacken.

Knoblauch hacken und im heißen Öl eine Minute andünsten.

Kirschtomaten in Scheiben schneiden.

Spinat zufügen und 1 Minute unter Rühren mitdünsten.

Vom Herd nehmen.

Schmand und Gemüsebrühe unterrühren und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Eine Auflaufform einölen und den Boden mit einer Schicht Spinat bedecken.

Lasagneplatten auflegen.

Dann weiter im Wechsel schichten, in der mittleren Schicht die Hälfte der Kirschtomaten und des Bries verteilen.

Mit Spinat abschließen und mit den restlichen Tomaten und dem Brie bedecken.

Bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.

Dazu passt ein knackiger Feldsalat mit Schnittlauch.