

## **Lasagne met zachte kazen en spinazie**

### Ingrediënten

1 theel. olijfolie

350 g ricotta

350 g Hüttenkäse

100 g geraspte Parmezaanse kaas

1 groot ei

9 dl stevige pastasaus

12 voorgekookte lasagnevellen (circa 225 g)

600 g fijngehakte diepvriesspinazie, ontdooid en uitgeknepen

100 g (magere) mozzarella, geraspt

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een ovenschaal van 32 × 22 cm in met de olijfolie. Roer in een kom de ricotta, Hüttenkäse, Parmezaanse kaas en het ei door elkaar.
2. Verdeel een kwart van de pastasaus over de bodem van de ovenschaal. Leg hierop 3 vellen lasagne naast elkaar. Schep hierop een derde van het kaasmengsel en een derde van de spinazie. Herhaal deze laagjes tweemaal. Dek af met de resterende 3 vellen lasagne en dan de rest van de pastasaus. Druk alles licht aan, zodat de saus tot aan de randen van de schaal vloeit. Dek de schaal af met aluminiumfolie.
3. Plaats de ovenschaal 35 min. in de oven. Verwijder het folie en strooi de mozzarella erover. Plaats de lasagne nog circa 10 min. in de oven, tot de kaas gesmolten is. Laat de lasagne nog 10 min. rusten alvorens hem te serveren.

**Wijnadvies: Il Disperato Garganega Buglioni, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**