

Zutaten für zwei Personen

4 Frische Tomaten

etwa 14 Lasagneblätter

1 Packung tiefgekühlten Würzspinat

6 Artischockenherzen

1 große Dose Tartex Sugo vegetabil (Bolognesesauce aus dem Reformhaus)

1 Knoblauchzehe

+Hefeschmelz**Zubereitung**

Spinat auftauen, Tomaten und Artischockenherzen in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauchzehe schälen und gepresst in Tartex Sugo geben.

In Lasagneform mit Tomaten, Würzspinat und Artischockenherzen in jeweils zwei Schichten füllen. Über Tomaten und Artischocken je etwa 2-3 EL Sugo geben. Lasagne mit reichlich Hefeschmelz abdecken. Im Ofen bei 200°C etwa eine halbe Stunde backen.

Die Lasagne ist fertig, wenn der Hefeschmelz beginnt eine goldgelbe Kruste zu bilden.

AutorIn: Laura Zimprich