

Speisekarte

Hauptgericht

Vegetarische Lasagne mit Spinat und Ricotta

Zutaten:

- 500 g Spinat
- 250 g Ricotta
- 1 Packung Lasagneplatten
- 500 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Spinat dünsten, mit Ricotta mischen.
2. In einer Auflaufform abwechselnd mit Tomatensauce und Lasagneplatten schichten, mit Mozzarella abschließen und 30 Minuten bei 200 °C backen.

Dessert

Punsch-Birnen mit Vanilleeis

Zutaten:

- 4 Birnen
- 500 ml Rotwein
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- Vanilleeis

Zubereitung:

1. Birnen schälen und im Rotwein mit Zucker, Zimt und Nelken ca. 20 Minuten pochieren.
2. Mit Vanilleeis servieren.