



Rezept

Spinat Lasagne mit Feta

Das Rezept ist im Handumdrehen zubereitet und passt einfach immer!

40 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SPINAT

1 kg Blattspinat (gefroren) **Saison**

3 Knoblauchzehen

2 Schalotten

2 EL Olivenöl

4 Thymianzweige

1 Chilischote

1/2 TL Salz

Pfeffer

BECHAMELSAUCE

50 g Butter

50 g Mehl

1 Liter Milch

1/4 TL Muskat

1/2 TL Salz

Pfeffer

300 g Feta

LASAGNE

12 Lasagnenblätter

100 g Feta

Und so wird's gemacht

Spinat in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen. Knoblauch pressen, Schalotten fein hacken. Thymian von den Zweigen zupfen, $\frac{1}{3}$ beiseite stellen. Chilischote in feine Ringe schneiden mit Spinat, Thymian, Knoblauch und Schalotten in eine grosse Schüssel geben.

Bechamelsauce: Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl beigegeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Feta in Stücke bröckeln und darunterrühren.

Lasagne schichten: Spinat, Lasagneblätter und Bechamelsauce lagenweise in die vorbereitete Form schichten. Mit Bechamelsauce abschliessen, restlichen Feta und Thymian darüberstreuen.

Backen: Ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.

Rezeptentwicklung und Foto: www.anaundnina.ch