Spinat-Lasagne

Die Spinat-Lasagne schmeckt vorzüglich und ist ein einfaches Rezept aus der vegetarischen Küche. Das köstliche Gericht mit Spinat und Käse ist sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Blattspinat (TK)
100 g	Feta
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl (für die Form)
1 Packung	Lasagneblätter
100 g	Mozzarella (gerieben)

Bechamelsauce

500 ml	Milch
2 EL	Mehl
2 EL	Butter
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Zuerst wird für die **Spinat-Lasagne** die Béchamelsauce zubereitet. Dafür die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Mit der Milch aufgießen, salzen und mit einem Schneebesen zu einer Sauce verrühren. Bei geringer Hitze zirka 10 Minuten köcheln lassen.

2. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken, den Feta Käse in kleine Würfel schneiden.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, den angetauten Blattspinat hinzugeben und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und den Schafskäse hinzugeben und vermengen.

4. Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Form mit Olivenöl einfetten.

5. Nun mit eine Lage Lasagneblätter den Boden bedecken, Spinat und Béchamel darüber geben. Den Vorgang wiederholen und mit Lasagneblätter abschließen. Zuletzt mit Mozzarella bestreuen und im Backofen zirka 30-35 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Zur Lasagne einen grünen Kopfsalat servieren. Die Spinat-Sauce noch mit getrockneten, klein geschnittenen Tomaten verfeinern.