Spinatlasagne mit Feta

Das Rezept für die Spinatlasagne mit Feta und Béchamelsauce bringt Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

für die Lasagne

16 Stk.	Lasagneblätter
250 g	Feta
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Öl
600 g	Spinat
	Salz und Pfeffer
1 Messerspitze	Muskatnuss
125 g	Käse (gerieben)

für die Bechamelsauce

50 g	Butter
50 g	Mehl
500 ml	Vollmilch
125 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spinatlasagne mit Feta** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein

zerschneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Spinat hinzugeben und bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Form mit Öl einfetten.

3. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach Vollmilch und Gemüsebrühe unter ständigem Rühren einfließen lassen. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Jetzt eine dünne Schicht Béchamelsauce in die Auflaufform geben. Abwechselnd Lasagne-Blätter, Spinatfüllung und klein geschnittenen Feta schichten. Die letzte Schicht mit Béchamelsauce abschließen und mit geriebenen Käse bestreuen. Die Spinatlasagne mit Feta für zirka 35 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Tipp

Nachdem der Feta schon sehr salzig im Geschmack ist, die Spinatlasagne sparsam mit Salz würzen.