



REZEPT DER WOCHE

Spinatlasagne

Zubereitung

Zutaten

300-400 g Blattspinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Lasagneplatten
150 g geriebenen Käse
250g Feta (gewürfelt)

Für die Béchamelsauce:

50g Butter
50g Mehl
600 ml Milch
Salz und Pfeffer
Muskat
1 EL Zitronensaft
5 EL geriebenen Parmesankäse

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Den Spinat waschen, abtropfen lassen und grob hacken.

Etwas Öl in einen großen Topf geben und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den Spinat hinzugeben und bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich umrühren.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen, danach die Milch unter ständigem Rühren hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und den fein geriebenen Parmesankäse unterrühren.

In einer Auflaufform abwechselnd Béchamelsauce, Lasagneplatten, gewürfelten Fetakäse und Spinat schichten und dabei mit der Sauce abschließen. Lasagne mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!