Unser Rezept

DER WOCHE

SPINATLASAGNE

MIT FRISCHEM SALAT

ZUTATEN

300-400 g Blattspinat

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

10 Lasagneplatten

100 g geriebener Käse

250 g Feta (gewürfelt)

Zutaten für die Béchamelsauce

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

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, die Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin für 2 Minuten dünsten. Spinat hinzufügen und bei niedriger Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis er zusammenfällt. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl einrühren und anschwitzen. Nach und nach Milch hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Béchamelsauce, Lasagneplatten, Feta und Spinat abwechselnd schichten, wobei mit der Sauce abgeschlossen wird. Die Lasagne mit geriebenem Käse bestreuen und 30 Minuten backen.

Lasagne mit frischem Salat servieren - Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de