



CHEFKOCH.DE

Lasagne mit Feta und Spinat

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Spinat vorbereiten - entweder auftauen oder putzen.
Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf das Öl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Wenn diese glasig werden, das Hackfleisch und den Knoblauch zugeben. Mit einem Kochlöffel das Hack in kleine Krümel zerteilen und braun anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Die Tomaten zugeben und im Topf zerteilen. Tomatenketchup zufügen. Nun die Lorbeerblätter zugeben und mit den Kräutern nach Geschmack würzen. Das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Währendessen den aufgetauten bzw. vorbereiteten Spinat erwärmen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Sahne zugeben. Den Feta-Käse in grobe Würfel schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die restliche Sahne nach dem Köcheln in die Hackfleischsauce geben.

Eine Lasagneform mit etwas Olivenöl auspinseln. Den Boden der Form mit Hackfleischsauce bedecken, etwas Spinatsauce und geriebenen Käse darauf geben. Dann Nudelplatten, wieder beide Saucen, darauf Feta-Käse schichten. So lange schichten, bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht besteht aus Nudeln, Sauce, geriebenen Käse und Mozzarella.

Die Lasagne in den Backofen schieben und 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kj/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zwiebel(n)
- 500 g Hackfleisch, gemischtes
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 100 ml Wein, rot, trockener
- 1 gr. Dose/n Tomate(n)
- 750 g Spinat oder Blattspinat, junger (TK oder frischer)
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Feta-Käse
- 1 Kugel Mozzarella
- 100 g Käse, geriebener
- 2 EL Tomatenketchup
- n. B. Lasagneplatte(n) ohne Vorkochen
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Muskat, geriebener
- 2 Lorbeerblätter
- Thymian
- Oregano
- Basilikum

Verfasser: Mariaka



