



Baumspinatlasagne mit Feta

ca. 500 g Baumspinatblätter, eine Zwiebel, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 250 ml Gemüsebrühe, 100 ml Milch, 200 g Sahne, Lasagneplatten, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 200 bis 400 g Feta je nach Geschmack

Die Blätter vom Baumspinat zupfen - wenn sie sehr groß sind etwas klein reißen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in Öl andünsten. Den Baumspinat dazugeben und etwas mitdünsten. Dann mit der Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

In einem Topf die Butter schmelzen lassen und das Mehl dazugeben. Mit der Brühe und der Milch aufgießen und gut umrühren und aufkochen lassen. Als erstes Lasagneplatten in die Auflaufform legen, dann etwas Spinat, die Bechamelsoße und darauf etwas Feta bröseln. Dann wieder Lasagneplatten, Spinat, Soße, ...

Auf die letzte Schicht Lasagneplatten nur die Soße und großzügig gebröselten Feta streuen. Dann in den Backofen bei ca. 180 bis 200 °C für ungefähr 30 - 45 Min. Man könnte auch noch Lachs mit auf den Baumspinat legen oder auch Knoblauch mit zu den Zwiebeln geben.