



Das Rezept ist im Handumdrehen zubereitet und passt einfach immer!

Aktive Zeit



Gesamtzeit



1 kg **Blattspinat (gefroren)**

3 **Knoblauchzehen**

2 **Schalotten**

2 EL **Olivenöl**

4 **Thymianzweige**

1 **Chilischote**

1/2 TL **Salz**

Pfeffer

50 g **Butter**

50 g **Mehl**

1 Liter **Milch**

1/4 TL **Muskat**

1/2 TL **Salz**

Pfeffer

300 g **Feta**

12 **Lasagnenblätter**

100 g **Feta**



Spinat in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen. Knoblauch pressen, Schalotten fein hacken. Thymian von den Zweigen zupfen, $\frac{1}{3}$ beiseite stellen. Chilischote in feine Ringe schneiden mit Spinat, Thymian, Knoblauch und Schalotten in eine grosse Schüssel geben.

Bechamelsauce: Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Feta in Stücke bröckeln und darunterrühren.

Lasagne schichten: Spinat, Lasagneblätter und Bechamelsauce lagenweise in die vorbereitete Form schichten. Mit Bechamelsauce abschliessen, restlichen Feta und Thymian darüberstreuen.

Backen: Ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.

Rezeptentwicklung und Foto: www.anaundnina.ch