



Spinat-Lasagne

Zutaten

- 1 Paket Rahmspinat oder Spinat mit Sahne
- 750 ml passierte Tomaten
- 100 g Tomatenmark
- Reibekäse
- 200 ml Milch
- Lasagne-Platten
- Honig
- Olivenöl
- Oregano
- 1 große Zwiebel
- Feta
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebel klein schneiden und kurz anschwitzen. Salz und Pfeffer, sowie Tomatenmark hinzufügen und umrühren.
2. Nun die passierte Tomate mit in den Topf geben. Mit Honig und Oregano verfeinern. Außerdem die Hälfte der Milch mit in die Tomatensoße geben.
3. Die andere Hälfte der Milch direkt in die Auflaufform gießen. Jetzt die erste Schicht der Pasta-Platten auf der Milch verteilen. Im Anschluss etwas Tomatensoße darauf verteilen und wieder mit den Lasagneblättern bedecken. Jetzt den Spinat darauf verteilen und mit Feta bestreuen.
4. Erneut mit Pasta-Platten bedecken und die restliche Tomatensoße darüber geben. Das Ganze mit viel Reibekäse toppen und bei 200 Grad für 30 Minuten in den Backofen.
5. Aus dem Backofen holen, anschneiden & genießen.



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
Mas REZEPTE

