



Heute für Sie: Selinas Rezept Nr. 2

## Spinat-Schafskäse-Lasagne

### Sie brauchen:

2 Packungen Blattspinat (*Natural Cool* 450 g **1,69 €**) **bei uns im Angebot**

2 Packungen Feta Käse (*bio-verde* **3,49 €**)

2 Becher Schlagsahne (*bioladen* **0.99 €**)

gewünschten Käse zum Überbacken (etwa 350 g)

2 Zwiebeln, Knoblauch, Salz & Pfeffer

Lasagne Platten Semola je nach Wahl Vollkorn (*Rapunzel* **1.99 €**) oder Weizen (*Rapunzel* **1,79 €**)

### Zubereitung der Lasagne:

Tauen Sie den Blattspinat auf und drücken Sie das restliche Flüssigkeit aus. Geben Sie den Spinat in eine Schüssel. Schneiden Sie die Zwiebeln in Würfel und dünsten Sie diese, bis sie glasig sind, an.

Geben Sie dazu ihre gewünschte Menge gehackten oder gepressten Knoblauch. Gießen Sie dazu ihren Becher Sahne.

Nun nehmen Sie eine zweite Schüssel, bröseln den Schafskäse in kleinen Brösel hinein.

Sie brauchen eine mittelgroße Auflaufform, dann fangen Sie an, zu stapeln.

Erst die Spinatmasse (ca. 2 Suppenlöffel voll), dann Lasagne Platten (sodass der Spinat nicht mehr zu sehen ist), dann den Feta-Käse (bis die Lasagne Platten leicht bedeckt sind), dann wieder Spinat, Lasagne Platten, Feta und zum Schluss noch mal Spinat.

Über den Spinat den gewünschten Käse geben, bis alles überdeckt ist. Nun muss die Lasagne zum Backen in den vorgeheizten Ofen (200° C Umluft), ca. 30-40 Minuten backen lassen, bis der Käse goldbraun ist. Sie können sich davon überzeugen, dass die Lasagneplatten gar sind, wenn Sie mit einem Messer hineinstecken.

Ein **Tipp** von mir: den Spinat mit Paprika-Pulver würzen.

**GUTEN APPETIT!**