

Rezept

# Vegetarische Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Vegetarische Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 kleine</b> Zwiebel
<b>2</b> getrocknete Chilischoten	<b>ca. 50 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>450 g</b> TK-Blattspinat
<b>350 ml</b> Gemüsebrühe (Instant oder selbst gekocht)	<b>4-5 Stängel</b> glatte Petersilie und Oregano (ersatzweise 1 TL getrockneter Oregano)
<b>25 g</b> Mehl	<b>200 g</b> Sahne zum Kochen (ersatzweise Schlagsahne)
Salz	schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 Prise</b> gemahlener Koriander
<b>1/2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>150 g</b> Ziegenschnittkäse, etwa Tomme de Chèvre oder Ziegengouda am Stück
<b>25 g</b> Parmesan am Stück	<b>9</b> Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
rechteckige Auflaufform (am besten in der Größe von 3 Lasagneblättern)	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1225 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 200° vorheizen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Von 1 Chilischote den Stiel abbrechen und die Kerne ausschütteln. Schote und je nach gewünschter Schärfe Kerne im Mörser zerstoßen oder zerkrümeln.
2. In einem Topf je 1 EL Butter und Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin bei kleiner Hitze glasig dünsten. Chili darüberstreuen. TK-Spinat und 3-4 EL Gemüsebrühe dazugeben. Den Spinat nach Packungsangabe zugedeckt bei kleiner Hitze in 10-15 Min. auftauen, dann eventuell offen kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Inzwischen die Kräuter kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken.
3. Für die Béchamelsauce in einem kleinen Topf 25 g (gut 2 EL) Butter zerlassen. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Restliche Gemüsebrühe (gut 300 ml) und die Sahne dazugießen und unter Rühren aufkochen. Sobald die Sauce dick wird, die Hitze reduzieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei kleinster Hitze unter Rühren ca. 3 Min. köcheln, dann neben der Kochstelle etwas ziehen lassen.
4. Die Kräuter bis auf einen kleinen Rest unter den Spinat rühren. Diesen nach Belieben mit dem Pürierstab zerkleinern und kräftig mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronenschale würzen. Eventuell etwas von der zweiten Chili dazukrümeln. Den Ziegenkäse sehr klein würfeln. Parmesan reiben.

5. Die Form mit gut 1 TL Butter ausfetten. Den Boden mit etwas Béchamelsauce bedecken. 3 Lasagneblätter nebeneinander hineinlegen. Die Hälfte des Spinats daraufstreichen, etwas Parmesan aufstreuen, etwas Béchamel und gut ein Drittel des Ziegenkäses darauf verteilen. Erneut 3 Lasagneblätter auflegen und mit dem übrigen Spinat, etwas Parmesan, etwas Béchamel und einem Drittel vom Ziegenkäse belegen. Die letzten 3 Blätter auflegen und mit der restlichen Béchamel bestreichen. Restliche Käsewürfel und Parmesan aufstreuen, restliche Butter in Flöckchen daraufgeben.
- 
6. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte; Umluft 180°) je nach Packungsangabe der Lasagneblätter ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen, mit übrigen Kräutern bestreuen und vor dem Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.