

Rezept

Vegetarische Spinatlasagne mit Feta

Ein Rezept von Vegetarische Spinatlasagne mit Feta, am 18.12.2025

Zutaten

2	Knoblauchzehen	500 g	aufgetauter TK-Blattspinat
200 g	Feta	100 g	Sahne
100 ml	Gemüsebrühe		Pfeffer
2	Zwiebeln	500 g	Cocktailtomaten
100 g	grüne Oliven (ohne Stein)	2 EL	Öl
2 TL	Kräuter der Provence	1 EL	Honig
100 ml	trockener Weißwein		Salz
12	Lasagneplatten (ca. 200	100 g	geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
	Auflaufform (20 × 30 cm)		Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Spinat ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Feta zerbröckeln und mit Sahne, Brühe und der Hälfte des Knoblauchs dazugeben. Die Spinat-Käse-Masse mit Pfeffer würzen.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Oliven ebenfalls halbieren.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Tomaten hinzufügen und 2 Min. mitdünsten. Kräuter, restlichen Knoblauch und den Honig dazugeben, alles kurz weiterdünsten, dann mit dem Wein ablöschen. Die Sauce 1 Min. köcheln lassen. Die Oliven dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auflaufform einfetten. Den Boden mit 3 Lasagneplatten auslegen. Darüber je ein Viertel der Spinatmasse und der Tomatenmischung schichten und so fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Lasagne im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Min. backen. Nach 20 Min. Backzeit die Lasagne mit dem geriebenen Käse bestreuen und fertig garen.