

Spinatlasagne mit Feta und Tomaten

Zutaten für 6 Portionen:

- 700 g Rahmspinat
- 200 g Feta
- 200 ml Milch
- 750 g passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 100 g Tomatenmark
- 2 EL [Gemüsebrühpulver](#)
- 1 Prise Zucker (oder Xucker)
- 12 Lasagneplatten
- 200 g geriebener Käse (Gouda)



Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Spinatlasagne selber machen - so gehts:

1. Gib den Spinat mit der Milch in einen Topf und taue ihn bei leichter Hitze auf. Schneide den Fetakäse in kleine Würfel und rühre ihn unter den Spinat. Lass ihn weitere 5 Minuten köcheln, damit sich der Feta etwas auflöst.
2. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und dünste sie in etwas Olivenöl glasig an. Gib das Tomatenmark, die passierten Tomaten, den Zucker und die Gemüsepaste hinzu. Püriere alles zu einer feinen Tomatensauce.
3. Nimm eine große Auflaufform und bedecke den Boden mit etwas Milch. Verteile eine Schicht Lasagneplatten darauf. Gib darauf eine Schicht Spinatcreme, anschließend Lasagneplatten und Tomatensauce. Fahre so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Wichtig ist, dass du mit einer Schicht Tomatensauce oder Spinat abschließt, damit die Lasagne am Ende nicht zu trocken ist. Bestreue sie schließlich noch mit reichlich Gouda.

4. Backe die Spinatlasagne bei **200°C Ober- und Unterhitze für 30 Minuten**.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

