



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Spinat-Lasagne mit Feta

(1 Auflaufform = ca. 8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg	TK-Rahmspinat	Den Spinat in einem Topf mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur auftauen.
2 2 200 g 1 Pkg. 1 Pkg.	Zwiebeln Knoblauchzehen Kirschtomaten Feta Mozzarella	Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
250 g	Kräuterfrischkäse	In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Anschließend den aufgetauten Rahmspinat und den Kräuterfrischkäse dazu geben. Gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
		Den Ofen auf 180 °C bei Ober-/Unterhitze vorheizen.
Ca. 10	Lasagneplatten	Als erstes eine Schicht Spinat (1/3 der Gesamtmenge) in die Auflaufform geben. Anschließend ca. die Hälfte der Fetawürfel und die Hälfte der Tomaten darauf verteilen. Mit einer Schicht Lasagneplatten abdecken. Das Ganze wiederholen. Mit einer Spinatschicht enden. Mit geriebenem Käse und Mozzarellawürfeln bestreuen und im vorheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.