

Lasagne (4 Personen)

Zutaten

750 g Spinat (tiefgefroren)
250 g Lasagneplatten (12 Stück)
1 Becher süße Sahne
1 Dose Tomatensoße
250 g Reibekäse
1 große Zwiebel kleingeschnitten
1 Päckchen Feta-Käse
2 EL Tomatenmark
Öl

Gewürze

1 Prise Oregano
1 Prise Majoran
1 Prise Thymian
1 TL Basilikum
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke darin anbraten und danach beiseite stellen. Den Spinat nach Anweisung zubereiten und die angebratene Zwiebelmasse jetzt hinzufügen. Den Feta-Käse zerdrücken und mit untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomatensoße, Tomatenmark und die Sahne in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen abschmecken. Den Boden und den Rand des Slow-Cooker mit etwas Öl einreiben. Ein paar Esslöffel von dem Tomaten-Sahnegemisch auf den Boden auftragen.

Jetzt im Wechsel wie folgt die Lasagne aufbauen.

- 4 Lasagneplatten
- Tomaten-Sahnegemisch
- Spinatmasse

Ganz oben befindet sich die Spinatmasse, worüber der Reibekäse gestreut wird. Den Slow-Cooker jetzt einschalten und mit dem Deckel verschließen.

HIGH

3 Stunden