



Mangold Feta Lasagne



Zubereitungszeit:

30 Min. + Backzeit 30 Min.

Zutaten:

für 4 Portionen:

- 600 g Mangold
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Pinienkerne
- Einige Stiele frischer Thymian
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 500 ml Milch
- 3 EL Butter + etwas mehr zum Einfetten
- 30 g Mehl (glutenfreie Variante)
- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 150-200 g Feta (z.B. Patros)
- 2 Handvoll Reibekäse

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Mangold waschen, Stiele klein schneiden, Blätter in grobe Streifen schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Im Olivenöl zusammen mit den Mangoldstielen glasig



dünsten, dann die Blätter dazu geben und bei geschlossenem Deckel einfallen lassen. Eventuell etwas Wasser dazu geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne ohne Fett rösten, Thymianblättchen von den Stielen zupfen und beides unter den Mangold rühren. Für die Béchamelsauce Milch mit Butter erhitzen und nach und nach das Mehl in den Topf sieben. Dabei kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Unter Rühren 5 Minuten weiter köcheln lassen. Eine Ofenform buttern und etwas Béchamel auf dem Boden verteilen. Tortillas halbieren und vier Hälften in die Form legen. Die Hälfte des Mangolds darauf verteilen, die Hälfte des gewürfelten Fetas und 1 Handvoll Reibekäse darüber streuen. Wieder Béchamel, Tortilla-Hälften und restlichen Mangold darüber geben. Mit einer Schicht Béchamel, restlichem Feta und Reibekäse abschließen. Mangold-Feta-Lasagne im Ofen 30 Minuten goldbraun backen.