



# Spinat-Mangold-Ziegenkäse-Lasagne

## Zutaten

Für 4 Personen

650 g Mangold	100 ml Milch
350 g Baby Spinat	200 g Schlagsahne
2 Knoblauchzehen	5 Stiele Thymian
1 EL Öl	9 Lasagneblätter
Salz, Pfeffer	
1 St. Ziegenkäse (ca. 250 g)	

## Zubereitung

1. Mangold waschen, abtropfen lassen, Stiele entfernen und in Stücke schneiden. Spinat ebenfalls waschen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und klein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen und Knoblauch andünsten. Mangold und Spinat in Topf geben und ebenfalls andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Ziegenkäse halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden. Andere Hälfte in Stücke schneiden und mit Frischkäse, Milch und Sahne in einen Topf geben und schmelzen. Thymian waschen und trocken schütteln. Von 3 Stielen die Blättchen abzupfen und zur Käsemasse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Etwas Käsemasse auf dem Boden einer Auflaufform verteilen und 3 Lasagneblätter hineinlegen. Mit etwas Spinat-Mangold-Mischung bedecken. Diesen Vorgang noch 2x wiederholen. Zum Schluss restlichen Käse auf der Oberfläche verteilen. Ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 Grad) goldbraun backen. Vor dem Servieren mit restlichem Thymian garnieren.