

Rote-Bete-Lasagne mit Feta für 4 Personen



800g Rote Bete

2 Pck. Schaffeta

Honig

1 Bund Petersilie

Bete

Feta

Honig

Petersilie

5 El. Olivenöl

schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine backofenfeste Form mit der Hälfte der darauf eine von
bröseln. Ein wenig

und

fein hacken und die Hälfte darauf verteilen, dann den Rest Rote
darauf schichten, den restlichen

drüber streuen und noch mal

und

darauf verteilen. Zum Schluss mit

beträufeln und für 30 Min. in den Ofen bei 200 Grad.

Fast am Ende der Backzeit die Grillfunktion vom Backofen
einschalten.