

SPINATLACHSLASAGNE

REZEPT VON LAURA FREIGANG



ZUBEREITUNG

Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken. Anschließend den Lachs würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie glasig sind. Danach den Spinat zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im nächsten Schritt die Butter in einem Topf zerlassen, dann das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Nach und nach Milch zugeben und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze und unter weiterem Rühren köcheln lassen, bis eine cremige, helle Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dann die Lasagne schichten: Helle Sauce, Lasagneplatte, Spinat, Lachswürfel. Mit der Sauce enden. Zum Schluss alles mit geriebenem Parmesan und geriebenem Mozzarella bedecken und 30 Minuten backen bis der Käse goldbraun ist.

ZUTATEN

Lasagne

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Lachsfilet
- 1 EL Olivenöl
- 500 g frischer Blattspinat
- 12 Lasagneplatten
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Mozzarella
- Salz und Pfeffer

Helle Sauce

- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 600 ml Milch
- 2 TL Zitronensaft

