

Räucherlachs-Lasagne

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

100 g Butter
75 g Mehl
850 ml Milch
1 Porreestange(n)
400 g Baby-Spinat
2 Knoblauchzehe(n)
400 g Räucherlachs
300 g Cheddar
8 Lasagneplatten
4 Zweig(e) frischer Dill
Salz, Pfeffer

Das herrliche Gericht aus Italien kennt, was die Variationen angeht, keine Grenzen. Dieses Exemplar wird mit würzigem Räucherlachs, frischem Pfannengemüse und einer cremigen Béchamelsauce zubereitet - zum Reinsetzen!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

In einer Stielkasserolle 75 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und langsam das Mehl unterrühren. 1-2 Minuten anschwitzen. Nach und nach Milch dazu gießen und unter Rühren leicht aufkochen lassen, bis die Sauce andickt. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

- 3 -

Die äußeren Schichten vom Porree entfernen und anschließend zusammen mit dem Spinat waschen. Knoblauch schälen, fein hacken und Porree in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne 15 g Butter schmelzen, Porree dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten anbraten. Spinat und Knoblauch hinzufügen und weitere 1-2 Minuten braten. Überschüssige Flüssigkeit abgießen.

- 4 -

Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Lachs in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

- 5 -

Den Boden der Auflaufform mit Béchamelsauce bestreichen und anschließend mit Lasagneplatten belegen. Darauf die Hälfte des Porree-Spinat-Gemüses verstreichen, mit Räucherlachs belegen und eine weitere Schicht Béchamelsauce auftragen. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen und die Lasagne mit Käse bestreuen.

- 6 -

Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und für 20 Minuten in den Ofen geben. Danach die Folie entfernen und weitere 25 Minuten backen.

- 7 -

Räucherlachs-Lasagne

In der Zwischenzeit Dill waschen und fein hacken. Zum Servieren über die fertige Lasagne geben.