# Fischlasagne

Wer glaubt, dass eine leckere Lasagne mit Fleisch zubereitet werden muss, kennt wohl noch nicht dieses Rezept für Fischlasagne. Eine tolle Variante des beliebten Gerichts!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: Chris Schaer

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 EL | Rapsöl |
| 650 g | Fische (nach Belieben) |
| 50 g | Zwiebel |
| 150 g | Wurzelgemüse ((Lauch, Karotten u. Sellerie)) |
| 0.5 Bündel | Petersilie |
| 0.5 Bündel | Schnittlauch |
| 100 ml | Weißwein |
| 500 ml | Schlagobers |
| 100 g | Mascarpone |
| 2 TL | Gemüsebouillon |
| 1 Packung | Lasagneblätter |
| 50 g | Käse (geriebenen) |
| 1 Prise | Tabasco |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Fischlasagne das Wurzelgemüse und die Zwiebel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Fisch ebenfalls klein würfeln. Petersilie und Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Käse reiben.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Wurzelgemüse dazugeben und kurz anrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen.

3. Nach und nach Schlagobers, die Mascarpone und das Gemüsebouillonpulver dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Fisch salzen und zu dem Gemüse geben. Petersilie und Basilikum unterrühren.

4. Eine Auflaufform abwechselnd mit einer Schicht Fischsauce und Lasagneblatt füllen, auf die oberste Schicht den geriebenen Käse streuen. Ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und servieren.

## Tipp

Zur Fischlasagne schmeckt frischer grüner Salat.