Lachslasagne mit Spinat

Mit diesem Rezept für Lachslasagne mit Spinat hat man eine köstliche Alternative zur klassischen Lasagne mit Fleischsauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

600 g	Spinat
600 g	Lachsfilet
200 g	Lasagneblätter
250 g	Schlagobers
60 g	Butter
2 EL	Mehl
120 ml	Milch
60 g	Käse
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 EL	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für die Lachslasagne mit Spinat einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Den frischen Spinat waschen, putzen und im kochenden Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Spinat abgießen und abtropfen lassen.

2. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen lassen. Mit Milch ablöschen und mit Schlagobers auffüllen. Mit Salz und Muskat abschmecken und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.

3. Backofen auf 200°C vorheizen. Käse nach Belieben in Streifen schneiden oder reiben. Lachsfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Fett ausstreichen.

4. Nun immer abwechselnd Lasagneplatten, Spinat, Lachs und Sauce in die Form füllen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Schicht ganz oben sollte aus Sauce bestehen. Im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.

5. Dann den Käse über die Lasagne streuen oder gitterförmig darüber legen und weitere 15 Minuten überbacken. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Die Lachslasagne mit Spinat nach Belieben mit etwas gehacktem Knoblauch verfeinern, der in den Spinat eingerührt wird.