

# Lachslasagne

Bei der Lachslasagne kommen Feinschmecker voll auf ihre Kosten. Ein Rezept mit vielen leckeren Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

260 g	Lasagneblätter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Handvoll	<a href="#">Basilikum</a> (zum Bestreuen)

## Für die Lachsfülle

500 g	Lachsfilet
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 Bund	<a href="#">Basilikum</a>
310 g	Blattspinat
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>

250 g [Tomaten](#)

## Für die Soße

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Mehl (glatt)
125 ml	Gemüsebrühe
4 cl	Weißwein
50 g	Sahnebasis (QimiQ)
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
20 g	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Begonnen wird bei der **Lachslasagne** mit der Lachsfülle. Dazu die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Das Lachsfilet in dünne Streifen zerteilen, mit Basilikum, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Spinat waschen und trocknen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel anrösten. Spinat hinzufügen, durchschwenken und gut abschmecken.
3. Wasser aufkochen. Die Tomaten überbrühen (blanchieren), schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
4. Als nächstens die Soße zubereiten: Dazu die Zwiebel abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebelwürfel anrösten. Mehl hinzufügen, mit Wein und Brühe übergießen. Sahnebasis unterrühren und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Soße kurz einkochen lassen, Parmesan unterrühren. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
5. In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Lasagneblätter darin kurz vorkochen.
6. Eine Auflaufform einfetten. Anschließend 1/3 der Lasagneblätter hineinlegen (in Summe drei Lagen.) Die Hälfte vom Lachsfilet darüberlegen, mit der Spinat-Zwiebelmischung bedecken, Tomatenwürfel verteilen, anschließen mit Parmesansoße übergießen. Zusätzlich mit Parmesan bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen, mit einer Lage Lasagneblätter abschließen.
7. Danach die Lachslasagne etwa 35 Minuten backen. Vor dem Servieren mit frischem Basilikum garnieren.

## **Tipp**

Man kann auch Bärlauch statt Spinat bei der Lachslasagne verwenden.