

# Räucherlachs-Lasagne mit Spinat

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 600g Blattspinat
- » 100g Butter/Margarine
- » 50g Mehl
- » 500ml Milch
- » 2-3 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » Zitronenschale
- » 3 EL Zitronensaft
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » Muskat
- » 200g Lasagneplatten
- » 400g Lachs (geräuchert)
- » 250g Mozzarella
- » 75g Parmesan

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Spinat in einer Schüssel auftauen lassen. 50g Fett erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Milch, 1/2l Wasser und Brühe einrühren, aufkochen. Soße ca. 5min köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale und -saft abschmecken.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. In 25g heißem Fett andünsten. Spinat gut abtropfen lassen und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Große eckige Auflaufform fetten. Eine dünne Schicht Béchamel-Soße auf dem Boden verteilen. Abwechselnd Lasagneplatten, Soße, Lachs und Spinat einschichten. Mit Lasagneplatten und Soße abschließen.

4. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Lasagne legen. Mit Parmesan bestreuen. Rest Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min goldbraun backen.

Nährwerte: 380kcal/E21g/F22g/KH22g pro Portion

angelegt am: 10.04.2004

Rezept-Nr: 1021

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke