




Lachslasagne.

 **15 Min.**  **45 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

g TK-Lachsfilet (z.B. Berida),
aufgetaut

Salz & Pfeffer

TL Zitronensaft

g Butter und etwas mehr
zum Einfetten der Form

g Weizenmehl

ml Vollmilch

ml Gemüsebrühe (z.B.
Naturgut)

EL Tomatenmark

1 Prise gemahlene
Muskatnuss

Lauchzwiebeln

g Lasagneplatten (z.B. San
Fabio)

g geriebener Gouda (z.B.
Penny Ready)

Zubereitung:

1 Der Lachs sollte ganz in Ruhe auftauen, damit er zart und saftig bleibt. Am besten holst du ihn schon am Vortag aus dem Gefrierfach, schneidest die Packung auf und lässt in abgedeckt im Kühlschrank über Nacht auftauen.

Die Zeit hast du nicht? Dann lege ihn für ca. 1 Std. noch eingeschweißt in ein kaltes Wasserbad.

2 Aufgetauten Lachs mit Küchenpapier abtupfen und in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Lachs mit einem Hauch Salz und Pfeffer sowie dem Zitronensaft marinieren.

3 Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4 Für die schlotzige Soße lässt du die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen, dann lässt du das Mehl hineinrieseln und rührst dabei zügig, alles einmal aufschäumen lassen. Mit einem Schuss Milch ablöschen, rühren! Dann restliche Milch, Gemüsebrühe und das Tomatenmark unterziehen. Ja, immer schöniterrühren. So lange, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Soße dann ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5 Derweil die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in grobe Ringe schneiden. In der Butter kräftig anbraten, dann vom Herd nehmen.

Lachslasagne.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 6** Jetzt wird es ernst: Auflaufform mit Butter einfetten und den Boden mit etwas cremiger Soße bedecken. Dann verlegst du die erste Schicht der Nudelplatten. Lachswürfel darauf drapieren und darüber die Hälfte der Lauchzwiebelringe verteilen. Beides gleichmäßig mit Soße begießen. Wieder Nudeln, dann Lachs, Lauchzwiebeln, Soße und Nudeln schichten. Zum Schluss eine letzte Schicht Soße verteilen und dein Meisterwerk dann noch mit dem leckeren Käse bestreuen.
- 7** Ab in den Ofen damit – für 30-35 Minuten. Solange, bis der gratinierte Käse lecker aussieht. Wenn vorhanden, dann stell am Ende die Grillfunktion des Ofens an.