



Winterliche Lachslasagne

mit cremiger Champignon-Lauch-Sauce



30-40Min.



2 Personen

Wusstest du, dass die breiten, flachen Lasagneblätter eine der ältesten Pastaformen überhaupt sind und zum ersten Mal in einem Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert Erwähnung finden? Und weil einfach nichts über eine richtig leckere Lasagne geht, haben wir heute eine feine Variante mit saftigen Räucherlachsspitzen und einer cremigen Champignon-Lauch-Sauce für dich und deine Lieben!

- Milch ⁷
- Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Packung frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 1 Packung Lachsspitzen ⁴
- Zwiebeln
- Milch ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Auflaufform
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7),
Sellerie (9). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Kalorien 845.0kcal, Fett 31.3g, Eiweiß 47.1g, Kohlenhydrate 90.6g






2. Gemüse schneiden

3. Sauce ansetzen

4. Sauce fertigstellen

5. Lachs vorbereiten

6. Lasagne fertigstellen

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**