



Winterliche Lachslasagne

mit cremiger Champignon-Lauch-Sauce



30-40Min.



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 675.0kcal, Fett 31.8g, Eiweiß 43.9g, Kohlenhydrate 51.6g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden.



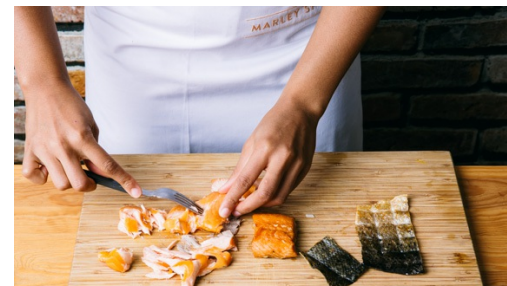
3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Mit 1-2EL Mehl bestäuben, 150ml Wasser dazugeben und den **Brühwürfel** darin auflösen.



4. Sauce fertigstellen

Den **Lauch** und die **Pilze** in den Topf geben, mit **400ml der Milch** angießen und alles ca. 5-6Min. cremig einköcheln lassen. Ggf. mehr Milch verwenden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Lachs vorbereiten

Währenddessen den **Lachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit einer Gabel in kleine Stücke zerteilen.



6. Lasagne fertigstellen

Die **Gemüsesauce**, den **Lachs** und die **Lasagneblätter** abwechselnd in eine große Auflaufform schichten. Mit **Sauce** abschließen und den **Käse** darüberstreuen. Die **Lasagne** ca. 20-25Min. im Ofen backen, bis sie goldgelb und knusprig ist.