



Lasagne mit Stremellachs und Champignonsauce

dazu Salat mit rotem Chicorée und Orange



30-40min



2 Portionen

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 saftigem Stremellachs und einer cremigen Champignon-Lauch-Sauce für dich und deine Lieben!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 250g Champignons
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 200ml Kochsahne⁴
- 1 Pck. ASC-Stremellachs²
- 250g frische Lasagneblätter^{1,3}
- 100g junger Gouda, gerieben⁴
- 1 unbehandelte Orange
- 1 roter Chicorée

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

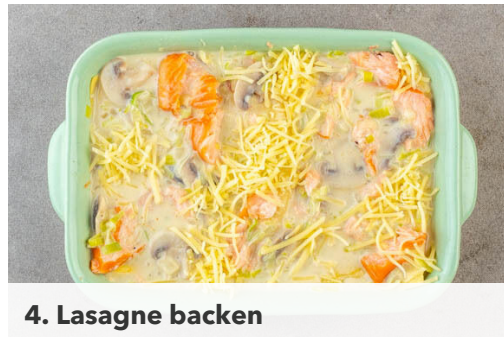
Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1210kcal, Fett 64.0g,
Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 55.6g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die **Gemüsesauce**, den **Lachs** und die **Lasagneblätter** abwechselnd in eine mittelgroße Auflaufform schichten. Mit **Sauce** abschließen und den **Käse** darüberstreuen. Die **Lasagne** 15-20Min. im Ofen backen, bis sie goldgelb und knusprig ist.



Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. farblos anschwitzen. 1EL Mehl unterrühren, dann 300ml Wasser angießen und die **½ des Brühwürzes** darin auflösen.



Die **½ der Orange** fein abreiben und die **Orange** halbieren. **Eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** in Spalten schneiden. Die **Chicoréeblätter** voneinander trennen und grob klein schneiden, dabei das Strunkende entfernen.



Den **Lauch** und die **Pilze** in den Topf geben, die **Kochsahne** einrühren und alles in 5-6Min. cremig einköcheln lassen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Brühwürz** abschmecken.



1EL Olivenöl, die **Orangenschale**, **1EL Orangensaft**, 1EL Essig und 1 kräftige Prise Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Chicoréeblätter** mit den **Orangenscheiben** belegen und mit dem **Dressing** beträufeln. Die **Lasagne** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.