



Winterliche Lasagne mit Räucherlachs

und 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Champignons
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Milch 7
- 1 Packung Lachsspitzen ⁴
- 1 Packung frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Packung Pizzakäse 7

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 982kcal, Fett 40.6g, Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 62.6g



1. Zwiebel schneiden

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



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren 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 das **Brühgewürz** darin auflösen.



4. Sauce fertigstellen

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



5. Lachs vorbereiten

Den **Lachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit einer Gabel in kleine Stücke zerteilen. Evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



6. Lasagne fertigstellen

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