



Winterliche Lasagne mit Räucherlachs

und 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!

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

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

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher

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

Energie 672kcal, Fett 31.0g,
Kohlenhydrate 50.3g, Eiweiß 46.0g



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



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.



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.



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.



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.