



Lasagne mit Stremellachs und Champignonsauce

dazu Salat mit rotem Chicorée und Orange



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

- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 500g Champignons
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400ml Kochsahne ⁴
- 2 Pck. ASC-Stremellachs ²
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 200g junger Gouda, gerieben ⁴
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 rote Chicorée

- 2EL Weizenmehl ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 1283kcal, Fett 69.4g,
Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 64.2g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** 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 große 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 großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. farblos anschwitzen. 2EL Mehl unterrühren, dann 600ml Wasser angießen und das **Brühgewürz** darin auflösen.



Die **Schale von 1 Orange** fein abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **andere Orange** 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 abschmecken.



2EL Olivenöl, die **Orangenschale**,
2EL Orangensaft, 2EL Essig und ½TL 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.