



Lasagne mit Stremellachs und Champignonsauce

dazu Salat mit rotem Chicorée und Orange



30-40min



4 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

- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 500g Champignons
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 400ml Kochsahne⁴
- 2 Pck. ASC-Stremellachs²
- 500g frische Lasagneblätter^{1,3}
- 200g junger Gouda, gerieben⁴
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 rote Chicorée

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer 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 1195kcal, Fett 63.9g,
Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 54.8g



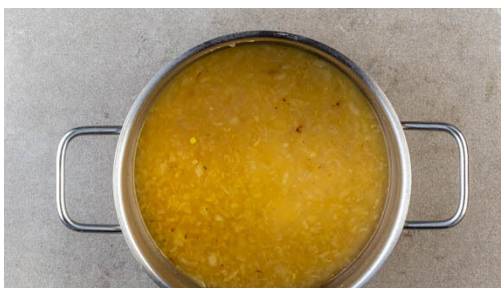
1. Gemüse schneiden

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.



4. Lasagne backen

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.



2. Sauce ansetzen

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 **Brühwürz** darin auflösen.



5. Salat vorbereiten

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.



3. Sauce köcheln

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.



6. Salat fertigstellen

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.