



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



- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Champignons
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Milch <sup>7</sup>
- 1 Packung Stremellachs <sup>4</sup>
- 250g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 1 Packung Pizzakäse <sup>7</sup>

- 1-2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Messbecher

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

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



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** 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 5–6 Min. cremig einköcheln lassen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Lachs** 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.