

Wirsing-Lachs-Lasagne

780

Typ: Pasta

Quelle: Landlust 2020, 6, 58

Bemerkungen:

Zutaten: 750 g Wirsing
1 Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe
500 g Lachsfilet
Salz, Pfeffer
6-8 Lasagneplatten

SOSSE

40 g Butter
40 g Mehl
250 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
200 ml Milch
100 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer Muskatnuss

AUSSERDEM

Butter zum Anschwitzen und für die Form

Rezept:

Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Wirsing zufügen und 5 Minuten mit anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und 2 bis 3 Minuten kochen lassen.

Für die Soße die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe ablöschen. Sahne und Milch angießen und unter Rühren einige Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Parmesans in der Soße auflösen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Lachs in mundgerechte Würfel schneiden.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform einfetten. Abwechselnd Wirsing, Lachswürfel, Soße und Lasagneplatten einschichten. Mit Lasagneplatten und Soße abschließen. Den restlichen Käse darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.