Lachs-Spinat-Lasagne – cremiger Genuss aus dem Ofen

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 850 kcal

Zutaten

12 Lasagneplatten

270 g Käse, gerieben

1 Packet(e) Rahmspinat TK

400 g Lachsfilet TK

330 ml heiße Milch

130 ml Schlagsahne

130 ml Wasser

2 Esslöffel Mehl

1.5 Esslöffel Margarine

Ostmann Pfeffer Schwarz gemahlen

3 Esslöffel Tomatenmark

Ostmann Knoblauch granuliert

Fuchs Zwiebel granuliert

Ostmann Meersalz fein

Zubereitung

1.**Schritt 1: Spinat vorbereiten**

Taue den Rahmspinat bei schwacher Hitze in etwas Wasser und der Hälfte der Sahne in einem Topf auf, sodass eine cremige Soße entsteht. Würze die Spinatmischung mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer nach Geschmack. Für eine Blattspinat-Lachs-Lasagne tauschst du den Rahmspinat einfach durch frischen Blattspinat aus.

2.**Schritt 2: Cremige Soße zubereiten**

Schmelze die Margarine in einem Topf und rühre das Mehl unter. Bräune die Mehlschwitze kurz an, bis sie leicht goldbraun wird. Lösche mit der heißen Milch ab und rühre dabei kräftig, um Klumpen zu vermeiden. Füge die restliche Sahne und das Wasser hinzu. Würze deine Soße großzügig mit Tomatenmark, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und schwarzem Pfeffer.

3.**Schritt 3: Lachs vorbereiten**

Schneide den Lachs im halbgefrorenen Zustand in kleine, gleichmäßige Würfel. So lässt er sich am besten verarbeiten und behält seine Form beim Backen deiner Lachs-Spinat-Lasagne.

4.**Schritt 4: Lasagne schichten**

Schichte in einer mittleren Auflaufform wie folgt: Beginne mit einer dünnen Schicht Soße am Boden, lege Lasagneblätter darauf, verteile den Spinat, anschließend wieder Lasagneblätter, dann Soße und die Lachswürfel,

erneut Lasagneblätter und schließe mit Soße und dem geriebenen Käse ab.

5.**Schritt 5: Backen und servieren**

Backe deine Lachs-Lasagne bei 180-200°C Umluft für etwa 30-35 Minuten, bis der Käse goldbraun und die Lasagne durchgegart ist. Lass sie vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten ruhen.

Zusatztipps für deine Lachs-Spinat-Lasagne

1. Für eine noch aromatischere Fisch-Spinat-Lasagne kannst du die Soße mit einer Prise Muskatnuss verfeinern. Auch getrockneter Dill passt hervorragend zu Lachs und verleiht dem Gericht eine frische Note. Wenn du es mediterran magst, probiere eine kleine Menge italienische Kräuter in der Soße aus. Die Lachs-Lasagne lässt sich auch prima am Vortag vorbereiten und am nächsten Tag backen – so intensivieren sich die Aromen noch zusätzlich.