

Lachslasagne mit Spinat und Parmesan

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Für jeden Tag, einfach und schnell und dabei so lecker

Zutaten

- 600 - 800 g Lachsfilet ohne Haut, in ½ cm dicken Scheiben
- 250 g Lagneplättchen aus dem Supermarkt
- Saft und Abrieb von 1/2 Bio - Zitrone
- 2 Tl Honig
- 800 g frischer Freilandspinat, geputzt und mehrfach gewaschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 El Öl
- 60 g Butter
- 50 g Mehl
- 250 ml Gemüsebrühe, heiß
- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 1 El körniger Senf
- 2 El Semmelbrösel
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Soße:

Schritt2

40 g Butter mit den Zwiebeln glasig anschwitzen, das Mehl dazu geben, 1 min. „ausschwitzen“ lassen. Mit der Gemüsebrühe, der Milch und der Sahne aufgießen, glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Das Lachsfilet unter fließendem Wasser waschen, abspülen, trocken tupfen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden.

Schritt4

Den Zitronensaft und den Abrieb mit dem Honig verrühren, über den Lachs geben, marinieren.

Schritt5

Der Spinat:

Schritt6

Putzen, die groben Stiele entfernen und mehrfach waschen, Anschließend trocken schleudern oder auf einem Küchentuch auslegen.

Schritt7

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, den Spinat dazu geben. Bei geschlossenem Decke 1 - 2 min. ankochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf einem Küchensieb trocken ablaufen lassen.

Schritt8

Der Aufbau:

Schritt9

Etwas von der Soße in eine ausreichend große Auflaufform

Schritt10

(ca. 33 x 22 x 6 cm) geben und mit der ersten Schicht Lasagne Platten belegen.

Schritt11

Dann folgt eine Schicht Spinat und das Lachsfilet; Den Vorgang wiederholen, mit der übrigen Soße abschließen.

Schritt12

Den geriebenen Parmesan mit den Semmelbröseln mischen. Gleichmäßig darüber streuen und mit einigen Butterflöckchen vollenden.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

In den (auf 180° C Umluft in die mittlere Schiene) vorgeheizten Backofen für 25 - 30 min. schieben, appetitlich überbacken und in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bürgerlich, einfach und schnell, für jeden tag, herzhaft, preiswert, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachslasagne-mit-spinat-und-parmesan/>