

Lachslasagne

Für eine flache Auflaufform (Inhalt 2 l):
etwas Fett

Zutaten:

500 g tiefgekühlte Lachsfilets
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
250 g Mozzarella
3 geh. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
4 EL Wasser
2 Dosen stückige Tomaten mit Kräutern (je 400 g)
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)
etwas Zucker
500 g Champignons
2 Schalotten
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
9 Lasagneblätter (ohne Vorgaren, etwa 160 g)



etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Lachsfilets nach Packungsanleitung auftauen lassen. Lachs in Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Mozzarella in Würfel schneiden. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Zubereiten: Gustin mit Wasser anrühren. Tomaten zum Kochen bringen. Das angerührte Gustin in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Champignons putzen und vierteln. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin anbraten, dann Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. 1/3 der Soße in die Auflaufform geben, darauf 1 Schicht Lasagneblätter legen. Jeweils die Hälfte der Lachswürfel und der Champignons dazu geben. Nacheinander wieder Lasagneblätter, 1/3 der Soße, die übrigen Lachswürfel und Champignons darauf verteilen. Mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken, die restliche Soße darüber geben und mit den Mozzarellawürfeln bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Pro Portion / Stück: E: 29 g, F: 36 g, Kh: 21 g, kJ: 2.192, kcal: 525