

# Lachs-Spinat-Lasagne

Ein leckeres Gericht ohne Fleisch aus dem Backofen. Für ein einfaches Mittagessen oder Abendessen ist es genau das Richtige.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (33 x 27 cm):

Fett

### Zutaten:

etwa 500 g tiefgekühlte Lachsfilets (2 Stück je 250 g)

750 g tiefgekühlter Blattspinat

1 Zwiebel

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

250 ml Gemüsebrühe

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic

Salz

Chiliflocken

12 Lasagneblätter (ohne Vorgaren, knapp 250 g)

250 ml Béchamelsoße

100 g geriebener Gouda

## Wie mache ich eine Lachs-Spinat-Lasagne ?:

### ① Lachs und Spinat auftauen:

Lachsfilets und Blattspinat nach Packungsanleitung auftauen lassen. Lachs in Würfel schneiden. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### ② Spinat zubereiten:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit der Brühe ablöschen, Crème fraîche und Blattspinat unterrühren und mit Salz und Chili abschmecken.



③ **Lasagne zubereiten:**

Etwas von der Béchamelsoße in die Auflaufform geben, darauf eine Schicht Lasagneblätter legen, dann 1/3 der Spinatsoße und 1/3 der Lachswürfel darauf verteilen. Nacheinander wieder Lasagneblätter, Spinatsoße und Lachs einschichten, so dass 3 Schichten entstehen. Mit einer Schicht Lasagneplatten abschließen, darauf die restliche Béchamelsoße verteilen und mit Käse bestreuen. Lachs-Spinat-Lasagne auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

