

Lachs Lasagne mit Spinat

Zutaten für 6 Portionen

- 700 g Rahmspinat
- 500 g Lachsfilet
- 1 Päckchen Lasagneplatte

für die Sauce:

- 2 EL Butter
- 2 EL Weizenmehl
- 1 Knoblauchzehe
- 600 ml Milch (warm)
- 2 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zitronensaft



zum Überbacken:

- geriebener Käse

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle und reibe die Knoblauchzehe. Dünste sie in in einem großen Topf in Butter an. Stäube das Mehl darüber und verrühre alles gut. Gieße dann die warme Milch zu. Rühre alles unter leichtem Köcheln gut um, so dass sich das Mehl auflöst und füge die Gemüsebrühe, den Zitronensaft und das Tomatenmark hinzu. Lass die Sauce für einige Minuten köcheln.
2. Erwärme den Spinat.

3. Schneide den Fisch in Würfel.

4. Nimm eine große Auflaufform und schichte deine Lasagne wie folgt: Spinat - Lasagneplatte - Spinat - Lasagneplatte - Sauce - Lachs - Lasagneplatte - Sauce.

5. Betreue die Lachslasagne zum Schluss mit geriebenem Käse.

6. Backe sie für 30 Minuten im auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

