

Lachs-Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Kohlrabi, 1 Bund Dill, 2 Päckchen Bechamel-Sauce (a 250 ml, Fertigprodukt; oder selbst gemacht), 400 gr Lachsfilet ohne Haut, 12 Blatt Lasagneblätter ohne Vorkochen, 100 gr geriebener Parmesan.
Für selbst gemachte Bechamel-Sauce: 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, 400 ml Milch, 200 gr Sahne, 4 Esslöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kohlrabi putzen, waschen, schälen, halbieren, quer in sehr dünne Scheiben teilen. Dill abbrausen, Spitzen abzupfen und fein hacken. Lachs waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten.

Bechamel-Sauce selbst gemacht:

So einfach geht es: 1 Zwiebel abziehen, fein würfeln. 2 EL Butter schmelzen, 2 gehäufte EL Mehl einstreuen und anrösten. 400 ml Milch und 200 g Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und 4 EL Zitronensaft kräftig würzen und in etwa 10 Minuten dicklich einköcheln.

Die Zubereitung:

Kohlrabi in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorkochen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. 1/3 der Bechamel-Sauce abnehmen, gehackten Dill unter die übrige Sauce rühren.

Nudelblätter, Kohlrabi- und Lachsscheiben nacheinander in die Form schichten, dabei jede Schicht mit Dill-Bechamel bestreichen. Zuletzt die übrige Sauce (ohne Dill) darüber gießen. Parmesan überstreuen und Lasagne im Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Nach Belieben mit Dill garniert servieren.