Spinat-Lachs-Lasagne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Lasagneblätter, 1 Zwiebel, 30 gr Butter, 500 gr Blattspinat (gefroren), 1 Knoblauchzehe, 400 gr Lachsfilet (gefroren), Zitronensaft, Salz, Muskat, Pfeffer, geriebener Käse, 20 gr Butter, Mehl, 125 gr Sahne, 125 gr Milch, 2 Schmelzkäseecken, 2 Scheibletten, Salz, Muskat.

Die Zubereitung:

Spinat im Sieb auftauen lassen oder in der Mikrowelle bei 360 W auftauen. Zwiebel in heißer Butter glasig dünsten, Spinat hinzufügen und nach Packungsanweisung garen. Knoblauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Lachstücke (nicht ganz aufgetaut) in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Peffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.Für die Soße Butter erhitzen, Mehl einstreuen und dann mit der Sahne und der Milch nach und nach ablöschen (Mehlschwitze). Kurz aufkochen lassen. Zum Schluß Schmelzkäse und Scheibletten in der Soße auflösen und mit Salz und Muskat abschmecken. Eventuell Soße noch mit etwas Sahne oder Milch verlängern.Form einfetten und schichten: Lasagneblätter, Spinat, Lachs, Soße. Zuletzt mit Lachs und Soße enden. Als letztes geriebenen Käse auf die Lasagne geben.