

# Lasagne mit Lachs, Spinat und Schinken

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Béchamelsoße:**

50 g Butter	50 g Mehl	500 ml Sahne
1 Knoblauchzehe	1 Prise Muskat	1.5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

### **Für die Weißwein-Soße:**

100 ml Weißwein	100 ml Sahne	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer		

### **Für die Lasagne:**

1 Pack. Lasagneblätter	500 g Lachsfilet	6 Sch. Kochschinken
400 g frischer Spinat	100 g Parmesan	Salz, Olivenöl

### **Für die Béchamelsoße:**

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren.

Sahne unter Rühren nach und nach dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Die Soße mit Muskat, durchgepresstem Knoblauch, Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl würzen und zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen. Dabei immer gut rühren, damit nichts anbrennt.

Die fertige Béchamelsoße beiseitestellen.

### **Für die Weißwein-Soße:**

Weißwein und Sahne in einen Topf geben und leicht erhitzen.

Die Soße mit Pfeffer, Salz und durchgepresstem Knoblauch würzen und ebenfalls beiseitestellen.

### **Für die Lasagne:**

Spinat gründlich waschen und die Wurzelansätze entfernen.

Etwas Wasser in einem breiten hohen Topf erhitzen und leicht salzen.

Die Spinatblätter darin portionsweise kurz blanchieren, auf ein Tuch legen und abtropfen lassen.

Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden, Hartkäse reiben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (circa 35 x 25 cm) mit etwas Butter oder Olivenöl einpinseln und Lasagneblätter darin auslegen.

Eine Schicht Béchamelsoße darüber streichen und etwas Spinat darauf geben.

Den Spinat mit geriebenem Käse bestreuen. Darauf Lachs- und Schinkenscheiben legen, dann wieder Béchamelsoße darüber geben. 1 bis 2 weitere Schichten hinzufügen - die Lasagne sollte nicht zu dick werden. Mit Lasagneblättern abschließen.

Diese mit Käse bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Weißwein-Soße über die Lasagne und an die Ränder der Auflaufform gießen.

40 Minuten im Ofen garen. Nach 20 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren. Die obere Lasagnesicht sollte schön braun und knusprig sein, das Innere weich.

Lasagne in Stücke teilen und anrichten.

Wer mag, serviert dazu einen fruchtigen Dip. Dafür frische Ananas in Stücke schneiden und mit etwas Chili und Olivenöl pürieren.

Rainer Sass am 10. April 2023