

Lachslasagne

Zutaten für 2 Personen:

200g Lachsfilet

1 kl. Zwiebel

75ml Fischfond

75ml Wasser

Für die Käsesauce:

100g Schlagsahne

200g gerieb. Emmentaler

2 EL Soßenbinder

Für die Tomatensauce:

1 Knoblauchzehe

3 Tomaten abziehen und passieren

½ EL Tomatenmark

4 Lasagneplatten

Lachsfilet und Zwiebel in Würfel schneiden. Beides in einen Topf geben, Wasser und Fond hinzugeben und 2 Min. kochen. Alles durch ein Sieb gießen.

Für die Käsesauce 200ml vom Sud in einen Topf geben. Sahne und Soßenbinder hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend 150g von dem gerieb. Käse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensauce etwas Butter in einem Topf zerlassen und den gepressten Knoblauch kurz darin andünsten. Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und 3-5 Min. erhitzen. Anschließend Lachs und Zwiebeln unterrühren.

Eine Auflaufform einfetten und abwechselnd Tomatensauce, Käsesauce und Lasagneblätter schichten. Mit einer Schicht Käsesauce enden. Den restlichen Käse darüber streuen. Die Lasagne bei Umluft 180°C für 25-30Min. in den Ofen stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (inkl. Backofenzeit)