

Lachs - Garnelen - Spinat - Lasagne

Zutaten 4 Personen

1 Pck. Blattspinat
100 g Garnele(n)
400 g Lachs
4 Knoblauchzehe(n)
2 Zwiebel(n)
9 Lasagneplatte(n)
2 Kugel/n Mozzarella (Büffelmozzarella)
300 ml Bechamelsauce
Salz und Pfeffer
Muskat
evtl. Gewürz(e)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Knoblauch und Zwiebeln klein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Angetauten Spinat zugeben und erwärmen. Lachs in grobe Würfel schneiden, mit den Garnelen hinzufügen und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Ca. 200 ml. Bechamelsauce hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Eine große Lasagneform (bzw. Auflaufform) fetten und mit einer Schicht Lasagneplatten versehen. Darüber die Hälfte der Spinatmischung verteilen. Diese mit Lasagneplatten abdecken. Danach die restliche Mischung drüber geben und mit einer Schicht Lasagneplatten abschließen.

Die letzte Schicht mit Bechamelsauce bestreichen und Mozzarellascheiben darauf verteilen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Lasagne für ca. 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben.