



Spinat-Lachs-Lasagne

Menge	Zutat	Zubereitung
250g	Lasagneplatten	bereitlegen.
<u>Füllung:</u>		
1	Zwiebel	in Würfel schneiden
1 Zehe	Knoblauch	sehr fein würfeln, beides in
2 EL	Butter	andünsten
500 g	TK-Spinat	zugeben und mitdünsten. Mit
	Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat	pikant abschmecken.
1 Pck.	Räucherlachs	in Streifen schneiden.
<u>Bechamelsauce:</u>		
2 EL	Butter	in einem Topf schmelzen lassen,
1 EL	Mehl	einstreuen und anschwitzen. Nach und nach mit
500 ml	Milch	aufgießen und min. 1 Minute kochen lassen. (rühren!) Mit
wenig	Muskatnuss	und
1 TL	Salz	und
etwas	Pfeffer	kräftig würzen.
<u>Eischichten der Lasagne:</u>		
150 g	Mozzarella	in eine feuerfeste Auflaufform etwas Bechamelsauce geben. Die Form mit Lasagneplatten auslegen, darauf die Hälfte der Lachssteifen verteilen. Ein Drittel der Bechamelsauce darüber geben. Dann wieder Nudeln auflegen, Lachs und Bechamelsauce. Darauf wieder Nudeln. Die oberste Schicht besteht aus Bechamelsauce. Zum Schluss wird noch (gerieben) darauf verteilt. 180 °C  ca. 40 Min.