



Lachslasagne mit Gorgonzola

Zutaten:

4 Lachslasagneblätter
120ml Sahne
120ml Milch
200g Lachs
200g Gorgonzola
Zwiebeln, Parmesan
Tomaten
Salz, Pfeffer
Öl, Kräuter



Zubereitung:

Beginnen Sie mit der Bechamel-Soße indem Sie Öl erwärmen, Zwiebeln anschwitzen und die Sahne-Milchmischung hinzugeben, kurz aufkochen lassen, evtl. mit etwas Soßenbinder abbinden – oder Mehl-Öl-Gemisch. Dies ist die Grundsoße in die jetzt der Gorgonzola geschmolzen wird. Nun würzen Sie bitte die Tomatensoße mit Öl und Gewürzen ab.

Nun schneiden Sie bitte die frischen Lasagneblätter zu und schneidendiese in für vorbereitete, feuerfeste Form zu. Nun geben Sie die Nudelblätter in heißes Wasser und kochen diese ca. 2-3 Minuten vor. Nun streichen Sie die feuerfesten Förmchen mit etwas Öl aus und geben die vorgekochten Lasagneblätter hinein, ggf. zuschneiden.

Nun schneiden Sie den Lachs in Streifen und legen das Lachsfleisch auf die Lasagneblätter. Würzen. Jetzt Soße darübergerben. Lasagneblatt darüber. Lachs darauf. Soße darüber. Parmesan darüber. 2-3 EL Sauerrahm darauf. Tomatensoße darauf. Tomaten halbieren, darauf anrichten. Würzen.

Ab in den Ofen 180°C, Umluft plus Grill, bitte in die erste Einschiebung setzen. 8-9 Minuten überbacken.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)