

# Lachs Spinat Lasagne

---

Gesamtzeit: 65 min.  
Portionen: 2



## Zutaten:

300 g TK-Blattspinat  
2 EL Zitronensaft  
Chiliflocken  
25 g Butter  
25 g Mehl  
Salz  
Pfeffer  
250 ml Gemüsebrühe  
125 ml Schlagsahne  
1 ½ TL Tafelmeerrettich  
8 Lasagne-Blätter  
50 g Räucherlachs (in Scheiben)  
25 g geriebener Gouda

## Anweisungen:

Den Spinat nach Packungsanweisung auftauen lassen, dann gut ausdrücken, klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs klein schneiden, mit etwas Zitronensaft und nach Belieben mit Zitronenabrieb mischen, mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Chiliflocken würzen. Etwa 10 Minuten marinieren.

Die Butter zerlassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen.

Kalte Brühe und Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren aufkochen. Von der Platte nehmen und den Meerrettich unterrühren.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Etwas Sauce in einer Auflaufform (30x20 cm) verteilen. 2-3 Lasagne-Blätter auflegen, den Lachs darauf verteilen, die Hälfte des Spinats dazwischen setzen und mit etwas Sauce bedecken.

2-3 Lasagne-Blätter darauflegen, Räucherlachs und den restlichen Spinat darauf verteilen, etwas Sauce darüber geben. Lasagne-Blätter darauflegen und mit der restlichen Sauce übergießen. Mit Gouda bestreuen.

Im heißen Ofen, am besten bei Ober-/Unterhitze, etwa 30-35 Minuten backen.