Rezept

Wirsing-Lachs-Lasagne

Ein Rezept von Wirsing-Lachs-Lasagne, am 28.04.2024

Zutaten

8-10	Wirsingblätter (ca. 250 g)
1	Zwiebel
50 g	Mehl
300 ml	Milch
500 g	Lachsfilet
7-8	Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
	Salz
50 g	Butter
300 ml	Gemüsebrühe
	abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
1 Bund	Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Wirsingblätter putzen und waschen. In reichlich kochendem Salzwasser 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Dicke Blattrippen mit einer Küchenschere oder einem scharfen Messer flacher schneiden.

2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin kurz andünsten. Mehl unter Rühren einstreuen und kurz anschwitzen lassen. Unter Rühren Brühe und Milch langsam zugießen. Zitronenschale unterrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

3. Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Dill abbrausen, trocken tupfen, Spitzen abzupfen und hacken. Dill in die fertige Sauce rühren und vom Herd nehmen.

4. Etwas Sauce in den Römertopf geben und 2 Wirsingblätter überlappend darauflegen. Einige Lachswürfel darauf verteilen, dabei mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit einigen Lasagneblättern belegen. Wieder etwas Soße darauf verteilen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht sollen Lasagneblätter und Sauce sein. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 65 Min. backen. 5 Min. vor Garzeitende Deckel abnehmen und offen fertig garen.