

Rezept

# Weiß-Grüne Lachs-Lasagne

Ein Rezept von Weiß-Grüne Lachs-Lasagne, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>3/4 l</b> Béchamelsauce (siehe Rezept-Tipp)	<b>1/2 Bund</b> Basilikum
<b>400 g</b> Lachsfilet	<b>350 g</b> weiße oder grüne Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
Salz	Pfeffer
<b>80 g</b> Parmesan	Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

## Zubereitung

1. Béchamelsauce zubereiten (siehe Rezept-Tipp unten). Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden und in die Sauce rühren.

---

2. Das Lachsfilet eventuell entgräten und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Den Boden mit etwas Béchamelsauce bedecken.

---

3. Dann abwechselnd Lasagneblätter, Sauce und Fisch einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Jede Schicht salzen und pfeffern. Die letzte Schicht soll aus Sauce bestehen. Den Käse reiben und darüber streuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 40 Min. backen.