

Lachs-Lasagne

Zutaten:

1 kg Brokkoli
Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel
30 g Margarine
40 g Mehl
125 g Sahne
1/8 Liter Milch
75 g Gouda- Käse
etwas Muskat
½ Bund Dill
12 helle Lasagneblätter
250 g geräucherter Lachs in Scheiben

Zubereitung:

Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen und waschen.
In einem halben Liter kochendem Salzwasser 3 – 5 Minuten garen und blanchieren. Abtropfen lassen, das Garwasser dabei auffangen.
Für die Soße Zwiebel fein würfeln. Im heißen Fett glasig dünsten. Mehl zufügen, darin anschwitzen. Nach und nach unter Rühren mit Sahne, Milch und Gemüsewasser ablöschen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Käse reiben. Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dill hacken. Käse und Dill zur Soße geben.
Etwas Soße in eine möglichst rechteckige Auflaufform streichen. 4 Lasagne-Blätter darauf verteilen. Jeweils die Hälfte der Lachsscheiben und Brokkoli-Röschen darauf geben. Mit einem Drittel der Soße begießen. Wiederholt mit 4 Lasagneblättern, Lachs und Brokkoli belegen. Weiteres Drittel der Soße darauf geben. Mit restlichen Lasagneblättern bedecken. Übrige Soße darauf streichen, und in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 45 Minuten backen. Evtl. zwischendurch mit Pergamentpapier abdecken.
Wenn die Lasagne später abgebacken wird, erhöht sich die Backzeit um rund 10 Minuten.