



# Lachs-Spinat-Lasagne

## Zutaten (2 Portionen)

---

1 kg Spinat	2 EL Zitronensaft
3 EL Mehl	250 g Lachs
1 EL Butter	6 Lasagneplatten
1 Zwiebel	3 EL Parmesan
500 ml Milch	Salz & Pfeffer

## Zubereitung

---

1. Waschen Sie den Spinat in einem Wasserbad kräftig durch, um den anhaftenden Sand zu entfernen. Lassen Sie ihn anschließend abtropfen.
2. Geben Sie den Spinat in einen großen Topf und dünsten Sie ihn bei mittlerer Hitze so lange, bis er zusammenfällt. Gießen Sie das ausgetretene Wasser ab.
3. Schälen und würfeln Sie die Zwiebel.
4. Erhitzen Sie einen Topf mit der Butter und braten Sie die Zwiebeln darin an. Geben Sie nun das Mehl unter ständigem Rühren hinzu. Um eine Mehlschwitze herzustellen, geben Sie nun schluckweise die Milch hinzu und rühren dabei mit einem Schneebesen kräftig weiter. So sollte eine Soße ohne Klümpchen entstehen. Schmecken Sie die Soße mit Zitronensaft und Salz sowie Pfeffer ab.
5. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
6. Schneiden Sie den Lachs in mundgerechte Stücke. Geben Sie nun Lachs, Spinat, Soße sowie Lasagneplatten schichtweise und abwechselnd in eine Auflaufform. Bestreuen Sie die Lasagne mit Parmesan.

*Guten Appetit!*