

Lachs-Spinat-Lasagne

von Christian aus der 4b

Zutaten für vier hungrige Personen:

- 1,2 kg Rahmspinat
- 250 ml Kochsahne
- 3 Tiefkühl-Lachsfilets (ca. 400g)
- 500 g Lasagneplatten
- Salz & Pfeffer
- 200g Reibekäse

Zubereitung:

1. Spinat im Topf auftauen und die Kochsahne hinzugeben.



2. Den aufgetauten Lachs in dünne Streifen schneiden.



3. Die Lachsstreifen mit Salz & Pfeffer würzen.

4. In einer großen (oder zwei kleineren) Auflaufschüsseln abwechselnd Spinat, Lasagneplatten und Lachs schichten



5. Den Reibekäse als oberste Schicht draufstreuen.



6. Bei 200 Grad für ca. 35 min. im Ofen backen.

Guten Appetit!

