MEIN GENUSS



Lachslasagne mit Brokkoli



It’s a match!

It's a match! Unser Gewürzsalz gibt diesem Rezept das gewisse Etwas und überzeugt garantiert jeden Fisch-Liebhaber!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen, waschen und in 1/2 Liter kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Abtropfen lassen und das Garwasser auffangen und für später Beiseite stellen.
2. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in heißer Butter glasig dünsten. Das Mehl hinzufügen und anschwitzen. Nach und nach unter Rühren mit Sahne, Milch und Brokkolisud ablöschen. Ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Sauce mit Muskat, dem **Gewürzsalz** und Pfeffer würzen. Dill hacken, Käse reiben und beides zur Sauce hinzugeben.
3. Etwas Sauce in eine rechteckige Auflaufform geben. Lasagneplatten darauf verteilen. Jeweils die Hälfte der Lachsscheiben und Brokkoliröschen darauf geben. Mit 1/3 der Sauce begießen. Erneut mit Lasagneplatten, Lachs und Brokkoli belegen. Weiteres Drittel Sauce darüber geben. Mit restlichen Lasagneplatten bedecken und restliche Sauce darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 Grad) ca. **45 Minuten** backen. Evtl. gegen Ende der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken, damit die oberste Schicht nicht zu dunkel wird. Heiß servieren. Als Beilage zur Lachslasagne mit Brokkoli empfehlen wir einen grünen Salat mit **Balsamicodressing.**

Zutaten

1 kg Brokkoli
2 Schalotten
30 g Butter
40 g Mehl
125 ml Sahne
125 ml Milch
90 g Emmentaler
1 TL Dillspitzen
12 Lasagnenplatten
350 g Lachs, geräuchert
1 Prise Muskat
Gewürzsalz
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.05.2027.