






Lachs-Spinat-Lasagne mit Feta

 Leicht  1 std  2 Personen

Zutaten

- 300-350 g Lachsfilet
Art.-Nr. 82488 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 500 g TK-Blattspinat
- 150 g Feta
- 30 g getrocknete Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Gouda
- 100 g Schmand
- 6-8 Lasagneblätter, ungekocht
- 4 EL Pinienkerne

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Den Spinat in einem Topf bei mittlerer Hitze auftauen und einige Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen den Feta würfeln, die getrockneten Tomaten fein hacken und den Gouda reiben.

Schritt 02

Nun geben Sie die Fetawürfel und die getrockneten Tomaten dazu, würzen mit wenig Salz, denn der Feta ist meist schon recht salzig, mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss. Sobald der Feta ein wenig zerlaufen ist, pressen Sie den Knoblauch in die Mischung.

Schritt 03

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Boden einer Lasagneform mit 3-4 Lasagneblättern bedecken. Darauf geben Sie die Hälfte der Spinat-Feta-Mischung, belegen diese mit den beiden Lachsfilets und bedecken es mit der restlichen Spinat-Feta-Mischung und den Lasagneblättern.

Schritt 04

Zum Abschluss den Gouda mit dem Schmand verrühren, auf der Lasagne verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen. Die Lachs-Spinat-Lasagne wird etwa 45 Minuten im vorgeheizten Ofen gebacken und ist fertig, wenn die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Anschneiden noch 10 Minuten abkühlen lassen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür