






## Lasagne mit Schellfisch

 Mittel  1 std  4 Personen

### Zutaten

- 600 g Schellfischfilet
- 1/4 Zwiebel
- 400 g Lauchzwiebeln
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 500 ml kalte Milch
- 60 g Dijon-Senf
- 50 g Dill
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 g Lasagneplatten, ungekocht
- 300 g Käse, gerieben

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zuerst die Zwiebel würfeln. Dann den Schellfisch in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und den Dill fein hacken.

#### Schritt 02

Für die Sauce die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen, dann mit dem Mehl bestäuben und anschließend mit etwas Milch glatt rühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Nach und nach die restliche Milch unter stetigem Rühren hinzufügen. Danach sollte die Sauce 10 Minuten köcheln und dabei des Öfteren gerührt werden, damit sie nicht ansetzt. Im Anschluss den Senf und den fein gehackten Dill hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

#### Schritt 03

In eine feuerfeste Form etwas Senf-Dill-Sauce geben, dann eine Schicht Lasagneplatten darauflegen. Auf die Lasagneplatten erst etwas Senf-Dill-Sauce, dann ein Drittel des geriebenen Käses, Schellfisch und zum Schluss die Hälfte der Lauchzwiebelringe schichten. Mit Sauce übergießen und mit einer weiteren Schicht aus Lasagneplatten, Sauce, Käse, Fisch und Lauchzwiebeln belegen. Das Schichten mit der Senf-Dill-Sauce abschließen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Lasagne im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 30 Minuten backen. Fertige Lasagne in Portionen schneiden und auf Tellern anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür