

# Lasagne mit Lachs-Filet

**Für 4 Personen**

**Für die Füllung:**

400 g Lachsfilet	1/2 Zitrone	1 Gurke
40 g Butter	1 Knoblauchzehe	1 Crème-fraîche
2 EL geriebener Käse	Basilikum	

**Für die Béchamelsoße:**

30 g Mehl	50 g Butter	1/2 l Milch
1 Pk Lasagne	Muskatnuss	Parmesan

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Lachsfilet abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Geschälte Gurke in kleine Würfel schneiden.

Béchamelsoße:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und das Mehl langsam einsieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach ca. 4 min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Parmesan abschmecken.

In heißem Fett Gurke mit Knoblauch dünsten; Crème-fraîche und Käse unterrühren und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs und Kräuter zugeben. In eine Auflaufform zuerst Béchamelsoße füllen, dann Lasagneplatten, darauf die Lachsfüllung, und so fort. Auf die letzte Schicht Nudeln Béchamelsoße und geriebenen Käse geben. Etwa 30 min. backen.

NN am 29. Januar 2012