



## LACHS-LINSEN-LASAGNE

LINSEN | HAUPTSPESIE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



### Zutaten (Für 4 Personen)

- \* 280 g Müller's Mühle Pardina Linsen
- \* 200 g Blattspinat, TK
- \* 2 Zwiebeln
- \* 1 kleine Knoblauchzehe
- \* 2 EL Pflanzenöl
- \* 4 EL Weißwein
- \* 150 ml Gemüsebrühe
- \* 500 g stückige Tomaten (Konserven)
- \* 80 ml Sahne
- \* Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- \* 1-2 TL Zucker
- \* 1-2 TL gehackter Rosmarin und Thymian
- \* 400 g Lachsfilet
- \* Zitronensaft
- \* 9 grüne Lasagneplatten
- \* 160 g Kräuterfrischkäse

### Produkttempfehlungen



**PARDINA LINSEN**

### Zubereitungen

Pardina Linsen nach Packungsanweisung zubereiten. Spinat auftauen lassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken und beides in erhitztem Öl andünsten.

Wein, Gemüsebrühe und Tomaten zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen. Linsen und Sahne dazugeben, kurz mit erhitzen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern abschmecken. Lachs waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Lasagneplatten abwechselnd mit der Sauce, Spinat und Lachs in eine Auflaufform schichten, dabei mit Sauce abschließen. Frischkäse in Flocken auf der Lasagne verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 40-50 Minuten garen.