

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:
Lachslasagne mit Kräutern

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Rauchlachs in feine Streifen schneiden
- Dill, Kerbel und Schnittlauch fein schneiden
- Butter in einer Pfanne erhitzen
- Das Weissmehl zur geschmolzenen Butter geben und mit einem Schwingbesen gut vermischen
- Langsam die entstandene Mehlschwitze mit der Milch ablöschen, dabei gut rühren
- Die Bechamelsauce erhitzen und ca. 10 Minuten leicht kochen
- Die gehackten Kräuter in die Bechamelsauce geben und abkühlen lassen
- Backofen auf 180 °C vorheizen
- In einer Gratinform etwas Bechamelsauce verteilen und darauf 4 Lasagneblätter geben
- 1/3 des Rauchlachs darauf verteilen und mit Bechamelsauce übergiessen

Zutaten

- 300 g *Rauchlachs*
- 850 g *Milch*
- 90 g *Butter*
- 90 g *Weissmehl*
- 1 *Schnittlauch*
- 1 *Kerbel*
- ½ *Dill*
- 12 *Blätter Lasagne*
- 80 g *Parmesankäse*
- Salz, Pfeffer*
- Muskatnuss*

- Diesem Vorgang nochmals zweimal wiederholen, damit eine Lasagne mit drei Schichten entsteht
- Zuletzt den Parmesankäse über die Lasagne streuen und im Backofen ca. 30 bis 40 Minuten backen