

Räucherforellen-Lasagne

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Räucherforelle (Filets)	4 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Lasagneblätter	1 Pkg.
Geschälte Tomaten / Pelati	2 Dose(n) / Becher
Zwiebeln	1 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	2 Esslöffel
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die geschnittene Zwiebel in etwas Butter anrösten. Anschließend die Räucherforellenfilets (ohne Haut) dazugeben und kurz mitrösten.

Dann die geschälten und geschnittenen Tomaten dazu geben.

Das Mehl mit der Schlagsahne anrühren, dazugeben und die Sauce kurz aufkochen lassen und würzen.

In eine mit Butter eingefettete Form schichtweise die Sauce und die Lasagne-Teigblätter einlegen.

Abschließend noch den geriebenen (Hart)-Käse darüberstreuen und ca. 35 Minuten im Rohr bei 200° backen.

Tipp: Stellen Sie ein Gefäß mit Wasser ins Rohr dazu!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-865-Raeucherforellen-Lasagne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at