

## Lachs-Lasagne mit Ratatouille-Gemüse

**Arbeitszeit:** 20 Minuten

**Backzeit:** 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	36 g
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	48 g
Brennwert	827 kcal/ 3.464 kJ

### Zutaten für 4 Portionen:

#### *Ratatouille-Gemüse:*

- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 2 rote Paprika
- 8 Tomaten
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Kräuter der Provence
- ½ TL Paprikapulver
- 400 g stückige Tomaten

#### *Béchamelsauce:*

- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 1,5 EL Mehl
- 500 ml Milch
- 1 Msp. Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

#### *Lachs-Lasagne:*

- 250 g Lasagneplatten
- 400 g Lachsfilet ohne Haut
- 200 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

#### *Schritt 1/4*

Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Ratatouille-Gemüse Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Butaris Butterschmalz schmelzen.



Tomatenmark, Butaris Butterschmalz, Kräuter der Provence und Paprikapulver dazu geben und alles gut vermengen. Im Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 50 Min. backen. Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren.

## *Schritt 2/4*

Für die Béchamelsauce Butaris Butterschmalz in einem großen Topf schmelzen lassen. Mehl unterrühren. Nach und nach die Milch unter Rühren dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

## *Schritt 3/4*

Ratatouille-Gemüse aus dem Ofen nehmen und die stückigen Tomaten untermischen. Lachs waschen, trocknen und in Stücke schneiden. Eine ofenfeste Form mit Butaris Butterschmalz einfetten, dann die Lachs-Lasagne schichten. Dabei mit Ratatouille-Gemüse beginnen. Danach Béchamelsauce, Lachs, Lasagneplatten nacheinander schichten und alles noch einmal wiederholen. Die letzte Schicht sollte aus Béchamelsauce bestehen. Darauf den Mozzarella geben.

## *Schritt 4/4*

Lachs-Lasagne bei 190 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).