

**Rezept von Andreas Wojta**

**Spinat-Räucherlachs-Lasagne**

**35 Minuten/leicht**

**Zutaten für 4 Personen:**

500 g Blattspinat (blanchiert und klein geschnitten), 1/2 Liter Obers, etwas Suppenpulver, 1 EL Erdäpfelstärkemehl, 2 EL Butter; 12 fertige Lasagneblätter; 1/2 l Obers; 6 Eier, Salz, Pfeffer; 250 g Räucherlachs (in Scheiben geschnitten).

**Zubereitung:**

Butter aufschäumen, den blanchierten Blattspinat zufügen und kurz durchschwenken. Mit Suppenpulver würzen und mit 1/2 l Obers aufgießen, einmal kurz aufkochen lassen.

Erdäpfelstärkemehl in kaltem Wasser auflösen und Blattspinat damit binden. Blattspinat vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

In einer geräumigen Auflaufform abwechselnd Spinat, Lasagneblätter und Räucherlachs einschichten. 1/2 l Obers mit Eidotter verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Lasagne gießen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C in 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

