



Benötigte Zutaten

Fischfilet
gegrillt/gebraten oder
Fleischreste

1 Zucchini

Semmelbrösel

1 Stück Lauch

1 Zwiebel

150 g Blattspinat oder
anderes Gemüse

1/2 Becher Bio Premium
Sauerrahm (optional:
Premium Frischkäse
Natur)

30 g Bio Premium Teebutter

500 ml Bio Premium
Alpenmilch

150 g Premium Original
Almkönig

30 g Mehl

1/2 Pkg. Lasagneblätter

Salz

Muskatnuss

frische Petersilie

Restl-Lasagne

Mit diesem Rezept können die Restln vom Vortag in eine Lasagne verwandelt werden! Der Fisch kann nach Belieben durch übrig gebliebenes Fleisch oder Pilze ersetzt werden. Auch beim Gemüse kann je nach Saison und Kühlschrankinhalt variiert werden.

Anleitung

Für die Béchamelsauce

1. Die Butter erhitzen, mit Mehl bestauben und unter Rühren leicht anschwitzen.
2. Die Milch zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
3. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Lasagne

4. Die Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden und in Bröseln wenden.
5. Übrig gebliebenes Fischfilet klein schneiden. (Anstelle von Fisch können auch Fleischreste verwertet werden).
6. Die Zwiebel und den Lauch würfelig schneiden und anschließend in etwas Butter anbraten.
7. Die Spinatreste zugeben, den Sauerrahm einrühren und mit Salz und Oregano würzen.
8. Nun abwechselnd die Teigblätter, den Spinat, den Fisch, die Zucchini, die Béchamelsauce und den Käse schichten.
9. Zum Schluss die restliche Béchamelsauce über die Lasagne gießen und mit dem Käse bestreuen.
10. Die Lasagne abgedeckt mind. eine Stunde durchziehen lassen.
11. Anschließend bei 180°C Heißluft 40 Minuten goldbraun backen.



12. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)