



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 Kühlschranksinhalt variiert werden.

Anleitung

Für die Béchamelsauce

1. Die Butter erhitzen, mit Mehl bestäuben 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.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com/)