Lachslasagne mit Mangold

Für vier Personen:

1 kg Mangold
400 g Lachsfilet ohne Haut (ggf. TK)
Lasagneblätter
Bund Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
250 g geriebener Gouda
400 ml Sahne
35 ml Balsamico Bianco
2 EL Dill (frisch, optional TK)
2 EL Petersilie (frisch, optional TK)
4 EL Tomatenmark
1 TL Kurkuma
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Lachsfilet würfeln. Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in zwei Portionen teilen (für Sauce + Mangold). Mangoldstiele von Mangoldblättern entfernen und beides in kleine Stücke schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen und die erste Portion Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mangoldstiele zugeben und bei mittlerer Hitze bissfest garen. Anschließend Mangoldblätter zugeben und kurz mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zweite Portion Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Tomatenmark und Kurkuma zugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Balsamico ablöschen und einkochen lassen. Sahne zugeben und aufkochen. Zitronensaft, Dill und Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Mangold, Lachs und Lasagneblätter in Auflaufform schichten und zu jeder Schicht Sauce zugeben. Mit geriebenem Gouda abschließen.

5. Im Ofen bei 200 Grad 30 Minuten backen.