



## MAGGI Natürlich & Bewusst Lachs-Spinat Lasagne

### Zutaten

- 150 g Blattspinat, tiefgefroren
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Natürlich & Bewusst Lachs Spinat Lasagne
- 100 g Schmand
- 6 Lasagneplatten
- 50 g Käse, gerieben
- 250 g Lachsfilets, tiefgefroren

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Blattspinat auftauen und gut ausdrücken. Lachsfilets auftauen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Natürlich & Bewusst Lachs-Spinat Lasagne einrühren, aufkochen und Spinat zugeben. Schmand unterrühren. In eine Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) abwechselnd Sauce, Lachswürfel und Lasagneplatten schichten. Mit Sauce und Lachs beginnen und mit Sauce (ohne Lachs) abschließen.
4. Käse darüber geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Energie	688 Kilokalorien
Protein	44 g
Kohlenhydrate	49 g
Fette	34 g

🕒 45 Minuten

⊕ 2 Portionen