

Lasagnetaschen mit Kabeljau

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Lasagne, Fisch, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

8		Gruene Lasagneblaetter = 125 g
		Salz und Pfeffer
2	Essl.	Oel
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Butter/Margarine
225	Gramm	Creme fraiche
1	Bund	Glatte Petersilie
600	Gramm	Kabeljaufilet
4	Essl.	Bruehe
2	Essl.	Gouda; gerieben

Anleitung:

Lasagneblaetter kochen, kalt abspuelen, einzeln zwischen Klarsichtfolie legen. Zwiebel- und Knoblauchwuerfel in heissem Fett anduensten, Creme fraiche und gehackte Petersilie dazugeben, salzen, pfeffern.

Kabeljaufilet abspuelen, trockentupfen, in vier Stuecke teilen und salzen und pfeffern. Jeweils 2 Lasagneblaetter kreuzweise uebereinanderlegen. Je 1 EL Creme fraiche und ein Stueck Fisch draufsetzen. Kabeljaustuecke mit etwas Creme fraiche bestreichen. Lasagneblaetter ueber die Fischstuecke klappen.

Restliche Creme fraiche und Bruehe in eine ofenfeste Form geben. Fischtaschen draufsetzen und mit geriebenem Kaese bestreuen. Im 175GradC (Umluft 160GradC/Gas Stufe 2) heissen Ofen 20 Minuten ueberbacken.

Pro Portion ca. 540 kcal.