**Forellenlasagne**

**Forellenlasagne**Forellenlasange. Die Fischlasagne kann natürlich auch mit anderem Fisch zubereitet werden.  
  
**Zutaten**12 Lasagnsplatten  
1 Forelle  
200g Fenchel  
50ml Tomatenmark  
3 El Weizenmehl  
800ml Milch  
1 Zwiebel  
1 Tl Zucker  
2 El Butter  
400g passierte Tomaten  
Reibekäse  
1 El Öl  
Salz  
Pfeffer  
  
**Zubereitung**1. Wir machen uns erst an die Lasagnesauce. Dafür schneiden wir den Fenchel und die Zwiebel klein und dünsten diese an.  
2. Später kommt dann das Tomatenmark und die passierten Tomaten dazu. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten köcheln lassen.  
3. Anschließend schmelzt ihr die Butter und rührt das Mehl ein. Danach gebt ihr die Milch dazu und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.  
4. Nun kommen wir zum Fisch. Dieser wird in dünne Scheiben geschnitten.  
5. Jetzt wid in einer Form alles geschichtet und mit Käse bestreut. Bei die Lasagne 200°C 40 min backen. Viel Spass und guten Appettit!