

# Frühlingsgemüse Lasagne

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Fleischlos, mit frischem Frühlingsgemüse, „Herz“ was willst du mehr ?

## Zutaten

- 8 getrocknete Lasagne Blätter
- 500 g geschälter, weißer Spargel, schräg in 1 cm dicke Scheiben
- 500 g geschälter grüner Spargel, schräg in 1 cm dicke Scheiben
- 300 g T.K. Blattspinat, gut ausgedrückt, grob gehackt
- 200 g frische Champignons, geputzt, in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 El Butter
- 250 g Mascarpone oder Creme fraiche
- 2 El Sahne
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Tl Zitronensaft
- 50 ml Gemüsebrühe
- 125 g geriebener Parmesan oder Gouda
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst die Lasagne Blätter 2 - 3 min. in kochendes Salzwasser geben, "bissfest" blanchieren und kurz kalt abspülen.

### **Schritt3**

(Sonst werden sie in diesem Gericht nicht richtig weich)

### **Schritt4**

Trocken tupfen, mit der Hälfte eine passende, gebutterte Auflaufform auslegen.

### **Schritt5**

Der Spinat:

### **Schritt6**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben.

### **Schritt7**

2 - 3 min. dünsten und mit der Bouillon / Gemüsebrühe aufgießen.

### **Schritt8**

Den Topf zurück ziehen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und 100 g geriebenen Käse unter heben.

### **Schritt9**

Als erste Schicht auf der Lasagne verteilen und darüber eine weitere Nudelschicht auslegen.

### **Schritt10**

In einer zweiten Pfanne die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen. Die Champignons dazu geben, angehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Die Spargelscheiben zufügen, salzen, pfeffern, 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt11**

Zurück ziehen, etwas abkühlen lassen, die Sahne und Mascarpone und den Zitronensaft verrühren, nach schmecken.

### **Schritt12**

Als nächste Schicht darüber geben und mit einer weiteren Nudelschicht enden. Mit den restlichen Parmesan gleichmäßig bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen.

### **Schritt13**

Auf die unterste Schiene des auf 200 ° C vorgeheizten Backofens schieben, ca. 35 min. backen.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt15**

Mit frischem Schnittlauch bestreut, servieren.

**Tags:** fleischlos, leicht und gesund

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlingsgemuese-lasagne/>