

Lasagne - Frühlingsgemüse - Rollen, gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Frühjahrsküche mit kleinem Aufwand, für jeden Tag

Zutaten

- Für die Füllung:
- 8 gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren, geschabt oder geschält
- 8 Stangen grüner Spargel
- 4 Stangen weißer Spargel
- 4 kleine Stangen Frühlingslauch
- 4 Lasagne-Nudelteigblätter
- 4 - 8 Scheiben Parma - oder Serrano Schinken
- Die Gratin Sauce:
- 40 g Mehl
- 25 g Butter
- 600 ml Milch
- 2 Tl Zitronensaft
- 100 g geriebener Gouda
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelkenkopf, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Nudelteigblätter in kochendem Salzwasser 3 - 4 min. garen, abgießen, kurz abschrecken.

Schritt3

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, die Enden stutzen und 3 - 4 min. in wenig kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker blanchieren, abschrecken.

Schritt4

Danach den Grünen vorsichtshalber und falls erforderlich im unteren Drittel schälen, ebenfalls blanchieren.

Schritt5

Die Spargelschalen zuletzt in den Blanchierfond geben, 5 - 6 min. auskochen. Dann passieren, etwa 200 ml Fond verwahren.

Schritt6

Ebenfalls die Möhren 4 - 5 min. in kochendem Salzwasser vor garen, abschrecken.

Schritt7

Den Schinken den Teigblättern anpassen, zuschneiden.

Schritt8

2 - 3 Schinkenscheiben über die Nudelblätter legen und mit den Möhren, dem Spargel und Frühlingslauch fest einrollen.

Schritt9

Neben einander in eine ausreichen große, ausgebutterte Auflaufform geben. (Naht nach unten)

Schritt10

Die Gratin Sauce:

Schritt11

Die Butter schmelzen, das Mehl mit dem Schneebesen glatt rühren, 1 min. ausschwitzen lassen.

Schritt12

Den Topf zurück ziehen und mit der milch und dem Spargelwasser und der Milch aufgießen, glatt rühren.

Schritt13

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Lorbeer und Nelke dazu geben, 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt14

Danach Lorbeer und Nelke wieder entfernen und die Hälfte des geriebenen Käses und den Schnittlauch unterheben, pikant mit Zitronensaft nach schmecken.

Schritt15

Über den Frühlingsgemüserollen verteilen und alles mit dem restlichen Gouda bestreuen, ev. noch einige Butterflöckchen darüber verteilen.

Schritt16

10 Minuten auf die mittlere Schiene des auf 180 ° C vorgeheizten Backofens stellen, dann auf der obersten Schiene des Backofengrills 3 - 4 min. goldbraun gratinieren

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag

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