

Lasagne mit Flusskrebse, grüner Spargel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine edle Pasta Variation, schnell und einfach gemacht

Zutaten

- 350g Lasagne Blätter aus dem Supermarkt
- Ca. 24 Stück Flusskrebse in Lake
- 16 Stück gleichmäßig kleine Champignonköpfe
- 12 Stangen grüner Spargel
- 1 Becher Crème fraiche
- ¼ l rockener Weißwein
- ¼ l Fischfond aus dem Supermarkt
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch
- 40 g kalte Butter
- 1 El Mehl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, (denn dort ist er oft holzig) und herkömmlich „bissfest“ blanchieren, anschließend dritteln.

Schritt3

Die Champignons auf gleiche Größe kappen und ebenfalls kurz

Schritt4

2 - 3 min. mit etwas Zitronensaft blanchieren.

Schritt5

Den Schnittlauch waschen, gleichmäßig schneiden, anschließend mit der kalten Butter und dem Mehl zu einer "Mehlbutter" verkneten.

Schritt6

Die Schnittlauchsahne:

Schritt7

Den Fischfond mit dem Weißwein und Crème fraiche ca.10 min. leise reduzieren, anschließend die Schnittlauch Butter unterheben, glatt rühren, 5 min. köcheln lassen.

Schritt8

Die Spargelstücke, die Champignonköpfe und die Krebschwänze dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die in Salzwasser „al dente“ blanchieren Nudelblätter, 2 - 3 Stück p.P., sofort aus dem Kochwasser kommend, schichtweise auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt11

Die Krebschwänze und das Gemüse gleichmäßig zwischen den Schichten verteilen und die Soße drum herum geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, leicht gemacht, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lasagne-mit-flusskrebse-gruener-spargel/>