



# 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/>