Portion – Lasagne mit grünem Spargel und Rauchlachs, Schnittlauch Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Eine beeindruckende Portion, einfach köstlich

Zutaten

- 8 Stück Lasagne Platten
- 400 g Rauchlachs in Scheiben
- 1 kg grüner Spargel
- Für die Schnittlauch Sauce:
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 200 ml flüssige Sahne
- 200 ml trockener Weißwein
- 1/8 l Milch
- 3 El Mehl
- 3 El Butter
- 1 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 100 g Parmesan oder ev. geriebener Käse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Lasagne Platten zunächst für 5 min. in kochendes Salzwasser geben, vor garen. In kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Nebeneinander auf das flache, gefettete Backblech legen, den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Schritt3

Den Spargel vorsichtshalber im unteren Drittel schälen, auf gleiche Länge kappen. In kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 4 min. garen, heraus nehmen, ablaufen lassen.

Schritt4

Die Schnittlauch Sauce:

Schritt5

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben, ebenfalls kurz mit anschwitzen.

Schritt6

Den Topf zurück ziehen und unter Rühren mit dem Schneebesen den Weißwein, die Milch und Sahne dazu geben.

Schritt7

Ca. 5 min. leise köcheln lassen, zuletzt den Schnittlauch dazu geben.

Schritt8

Auf der vorderen Hälfte der Lasagne Platten den Spargel verteilen, darüber den Rauchlachs geben und etwas von der Sauce darüber träufeln. Über klappen und die restliche Sauce in der Auflaufform verteilen.

Schritt9

Mit dem Käse gleichmäßig bestreuen und für 12 min. ins Rohr geben. (Obere Schiene)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Sofort in der Auflaufform zu Tisch geben.

Schritt12

Rezeptart: Fischgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/portion-lasagne-mit-gruenem-spargel-und-rauchlachs-schnittlauch-sauce/