

# Spargellasagne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich in der Spargelzeit

## Zutaten

- 250 g handelsübliche Lasagne Blätter
- 250 g weißer Spargel, geschält
- 250 g grüner Spargel, geschält
- 200 ml flüssige Sahne
- 30 -40 g Weizenmehl
- 40 - 50 g Butter
- Etwas frischen Knoblauch (Wenn man mag
- 50 g frisch geriebenen Bergkäse wie: Appenzeller, Gryerzer o.ä.
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Den weißen Spargel waschen und herkömmlich schälen.

### Schritt4

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel, denn da ist er meistens holzig.

### Schritt5

Zunächst die Spargelschalen in kochendes Salzwasser geben und

## **Schritt6**

5 min. auskochen lassen. Die Schalen wieder heraus fangen und erst jetzt den Spargel „al dente“ kochen.

## **Schritt7**

In 2 - 3 cm große, schräg geschnittene Stücke schneiden

## **Schritt8**

Die Bechamel Soße:

## **Schritt9**

30 - 40 g Butter auslassen, das Mehl dazu geben, kurz "ausschwitzten", und zur Hälfte mit Milch und Sahne aufgießen.

## **Schritt10**

Mit Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne und geriebener Muskatnuss würzen; ca.10 min. köcheln lassen, dicklich, konstant halten.

## **Schritt11**

Der Aufbau der Lasagne:

## **Schritt12**

Den vorbereiteten Spargel mit etwas, einer Teilmenge der Sc. Bechamel "leicht binden".

## **Schritt13**

Eine ausreichend große, feuerfeste Auflaufform "ausbuttern" und mit der ersten Lage Nudelblätter bündig belegen.

## **Schritt14**

Etwas von dem weiß, grünem Spargelragout als erste Lage darüber geben, und wiederum mit einer Lage Nudelblättern verschließen.

## **Schritt15**

Diesen Vorgang noch einmal wiederholen und als letzte Schicht die restliche Sc. Bechamel dünn auf den Nudelblättern verteilen.

## **Schritt16**

Mit geriebenem oder gehobeltem Bergkäse üppig bestreuen und einige kalte Butterflocken verteilen.

## **Schritt17**

Den Backofen auf ca. 180° C vorheizen, Backzeit 25 - 30 min.

## **Schritt18**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt19**

Direkt aus dem Ofen, rustikal zu geben und ein kühles Glas "Spargelwein" dazu reichen.

**Tags:** bunt, fleischlos, für jeden tag, Lasagne, lecker, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargellasagne/>