Lasagne mit grünem Spargel

„Lasagne con asparagi verdi“ – eine leckere Variante der italienischen Lasagne

Leicht | 4 Portionen | 45 min.



„Lasagne con asparagi verdi“ – Auflauf mit grünem Spargel, feinen Tomaten und italienischem Butterkäse. Wer die klassische Lasagne mit Ragù alla bolognese mag, wird diese grüne Alternative lieben. Die fruchtige Tomatensauce und der aromatische grüne Spargel sind bringen Leichtigkeit auf den Teller – und der Bel Paese herzhaften Geschmack. Herrlich.

Du möchtest mehr über die Lasagne und italienisches Essen erfahren? In unseren Küchengeheimnissen findest du alles rund um die italienische Küche.

Zutaten

400 g Lasagneplatten

125 g Bel Paese (italienischer Butterkäse)

200 g Mozzarella

1 Becher Sahne (200 ml)

250 ml Milch

3 EL Butter

2 EL Mehl

Gemüsebrühe zum Blanchieren

1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten (400 ml)

½ Zitrone

1 kg grüner Spargel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

Muskat

Schritt 1: Die Vorbereitung

Blanchiere den frischen grünen Spargel in siedender Gemüsebrühe. Gleichzeitig kannst du die Butter in einer Pfanne schmelzen und Mehl zugeben. Verrühre alles gut mit einem Schneebesen und gib portionsweise Milch und Sahne hinzu. Wichtig: Rühre dabei stetig weiter, denn sonst können sehr schnell Klümpchen entstehen! Wenn das geschafft ist, fügst du die italienische Käsesorte Bel Paese hinzu. Nur noch mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 2: Die Lasagne schichten

Jetzt kannst du deine Spargel-Lasagne auch schon schichten. Fette eine Auflaufform mit etwas Butter ein und bedecke den Boden mit Lasagneplatten. Schichte darauf den Spargel, ORO di Parma Stückige Tomaten und Béchamelsauce. Dann fängst du wieder mit den Lasagneplatten an und wiederholst alle Schritte, bis du deine Zutaten aufgebraucht hast. Je nach Größe deiner Auflaufform erhältst du viele oder etwas weniger Schichten. Die letzte Schicht mit Mozzarellascheiben belegen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 220 °C für 20 bis 25 Minuten backen – und goldbraun genießen. Benissimo!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte