



# 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 herhaften 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

Zutaten: Spargel, Gemüsebrühe, Butter, Mehl, Milch, Sahne, Bel Paese, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Zitronensaft

---

Blanchiere den frischen grünen Spargel in siedender Gemüsebrühe. Gleichzeitig kannst du die Butter in einer Pfanne schmelzen und Mehl zugeben. Verröhre alles gut mit einem Schneebesen und gib portionsweise Milch und Sahne hinzu. Wichtig: Röhre 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

Zutaten: Lasagneplatten, Spargel, stückige Tomaten, Bechamelsauce, Mozzarella, Salz, Pfeffer

---

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](http://www.orodiparma.de/italienische-rezepte)