Feine Spargellasagne

Ein Rezept für Feinschmecker: Die feine Spargellasagne ist eine tolle vegetarische Variante der klassischen Lasagne.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

8 Stk.	Lasagneblätter
450 g	Spargel (grünen)
450 g	Spargel (weißen)
2 EL	Butter
500 ml	Milch
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Thymian
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 EL	Butter (zum Ausstreichen)
100 g	Mozzarella

Zubereitung

1. Für die feine Spargellasagne den weißen Spargel schälen und mit dem grünen Spargel putzen und deren holzige Enden abschneiden. Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und den weißen und grünen Spargel darin bissfest kochen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl einrühren und anrösten lassen. Mit der Milch auffüllen und unter ständigem Rühren einige Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern und mit

geriebener Muskatnuss, Thymian und geriebener Zitronenschale abschmecken.

3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und etwas Bechamelsauce hineingeben. Lasagneblätter darauf legen und wieder etwas Sauce darüber gießen. Dann den Spargel darauf schichten und wieder Sauce und Lasagneblätter daraufgeben.

4. So fortfahren, bis alle Zutaten geschichtet sind. Die letzte Schicht sollte Bechamelsauce sein. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Lasagne legen. Im Ofen ca. 20-30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage für die feine Spargellasagne ist frischer Blatt- oder Tomatensalat zu empfehlen.