Spargellasagne

Cremige Spargellasagne mit aromatischen Gewürzen - köstliches Rezept ohne Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

9 Stk.	Lasagneblätter
500 g	Spargel (grünen)
500 g	Spargel (weißen)
2 EL	Butter
0.5 l	Milch
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Oregano
100 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für die **Spargellasagne** einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den grünen Spargel nur unten schälen, den weißen Spargel komplett. Die holzigen Endstücke abschneiden. Den Spargel in das kochende Wasser geben, etwas Butter zufügen und bei geringer Hitze bissfest garen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Die Bechamelsauce zubereiten: Basilikum und Oregano waschen, trocknen und fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren und anschwitzen. Die Milch langsam eingießen und dabei ständig rühren. Aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Mit Pfeffer, Salz, Basilikum, Oregano und Muskatnuss würzen.

3. Lasagneblätter auf den Boden der Form legen. Darüber einen Teil der gegarten Spargelstangen geben. Mit Bechamelsauce übergießen. Darauf kommen wieder Nudelblätter. In derselben Reihenfolge fortfahren, bis alle Zutaten verarbeitet sind.

4. Die letzte Schicht besteht aus Bechamelsauce. Darüber Parmesan frisch reiben. Auf mittlerer Schiene etwa 20 bis 30 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Zur Spargellasagne schmeckt ein grüner Salat.