

Spargellasagne

Klassische Lasagne einmal anders mit Spargel.
Lässt sich gut vorbereiten!

- 2 kg Spargel (wahlweise halb weiß und halb grün)
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Dose Champignons (oder frische Pilze)
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Zucker, weißen Pfeffer
- 2 EL Butter
- 200 g Sahne
- 300 g Milch
- 2 gehäufte EL Mehl
- ca. 250 g Lasagne-Blätter
- 200 g Goudakäse



Gerlinde & Konrad Kreß

Königstr. 9, Münchaurach

Tel. 0 91 32 / 78 26 10

www.morgentau.de

Zubereitung:

Spargel in Stücke schneiden und wie üblich kochen, abtropfen lassen. Die Gemüsezwiebel sehr fein würfeln. Die Petersilie fein schneiden. Butter im Topf schmelzen lassen, Zwiebel andünsten, Champignons zugeben, mit Mehl bestäuben, anschmelzen lassen, mit Milch-Sahne-Gemisch aufgießen, würzen, durchkochen lassen. Boden einer großen Auflaufform mit Soße dünn bedecken, Lasagne-Blätter darauf legen, Spargel darüber verteilen, wieder Soße und mit etwas geriebenen Käse abdecken. Das Ganze wiederholen. Die letzte Schicht sollt aus Soße bestehen. Noch mal mit Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen bei 180 °C backen (Umluft 160 °C).

Guten Appetit!