

SPARGELLASAGNE

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



65 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Spargel
- 600 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 50 g Butter
- 60 g Schinkenwürfel
- 60 g Weizenmehl
- 450 ml Milch
- ½ TL Muskat
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Prise Pfeffer
- 150 g geriebener Käse
- 9 Lasagneplatten



Zubereitung:

1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und entfernen. Spargelstangen in 2-3 cm große Stücke schneiden
2. Wasser zum Kochen bringen, Salz und Spargel hineingeben und 5 Minuten köcheln lassen. Spargel abgießen, Sud dabei auffangen
3. In einem mittelgroßen Topf die Butter schmelzen und die Schinkenwürfel darin anbraten. Mehl einrühren und unter Rühren die Milch und den Spargelsud angießen. Bechamelsauce 3 Minuten köcheln lassen, dann Spargel, Muskat, Pfeffer und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Schicht Spargelsoße in die Auflaufform geben. 3 Lasagneplatten darauf verteilen. Dann wieder Soße - Lasagneplatten - Soße - Lasagneplatten - Soße draufgeben. Spargellasagne mit Käse bestreuen und 35 Minuten im Ofen backen

Nährwerte pro Portion: 350 kcal | KH 33 g | E 17 g | F 16 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

