

Kochen mit Klaus

Spargel-Lasagne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 750 g weißer & 400 g grüner Spargel, 250 ml Cremefine, 2 Zwiebeln,
- Salz, Pfeffer, 12 Lasagneblätter, 200 g Kochschinken, 250 ml Brühe,
- Je 5 EL Mehl & Butter, 700 ml Milch, 100 g frisch gerieb. Parmesan,
- Muskat, 1 Pck. helle Sauce, Petersilie, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz schälen, Enden (grünen 3 cm) abschneiden u. in 4 cm Stücke schneiden. Zwiebeln klein, Schinken grob würfeln.



2. Zwiebeln in heißer Butter andünsten, weißen Spargel zugeben u. 10 Min. mitbraten. Grünen Spargel 8 Min. mitbraten. Mehl einrühren, 600 ml Milch, Cremefine u. Brühe zugießen u. zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Schinken zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Petersilie würzen.



3. In einer Auflaufform abwechselnd Spargelsauce, Parmesan, Lasagneblätter schichten. Mit Sauce beginnen u. alles an Spargel einschichten. Rest Sauce mit 200 ml Wasser u. 100 ml Milch aufgießen, helle Sauce u. Rest Parmesan einrühren, aufkochen, damit die Lasagne abschließen. (Wichtig: Nudeln müssen immer bedeckt sein)



4. Mit Mozzarella bestreuen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 170°C) ca. 30-35 Min. goldbraun backen.

Tipp des Chaoten: Superlecker & eine geile Spargel-Variante!

