



Spargel-Lasagne mit Lachs

... oder Spargel-Lasagne-Rollen

Einkaufsliste

4 Personen

- 300 g Garofalo Lasagne Riccia
- 300 g frischen Spargel
- 1 Zwiebel
- 80 g Butter
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 300 ml Sahne
- 1 TL Mehl
- 250 g Lachs (gerne TK)
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Oregano
- 2 EL frischer, gehackter Basilikum
- 2 + 1 EL frische Petersilie
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 Msp. Zitronenabrieb
- 100 g Parmesan
- Salz & Pfeffer
- 30 g Pankomehl oder Paniermehl
- 2 EL Olivenöl

So wird's gemacht

Zwiebeln fein hacken. Spargel bis auf einige Stangen in kleine Stücke schneiden. 50 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Hälfte der Zwiebeln darin anschwitzen. Spargel hinzugeben und kurz köcheln lassen. Kräuter mischen. Mit etwas Muskat, Salz, Pfeffer und die Hälfte der Kräutermischung sowie Zitronenabrieb würzen.

Die restliche Butter schmelzen sowie die restlichen Zwiebeln in eine Pfanne geben und anschwitzen. Die restliche Kräutermischung hinzugeben und kurz ziehen lassen. Mit der Brühe, Weißwein (oder Apfelsaft) und Sahne ablöschen und köcheln lassen. 70 g des Parmesans hinzugeben und gut vermengen.

Form buttern und eine Schicht Lasagneplatten (roh, ungekocht) in die Form legen, etwas Sauce darauf verteilen, nochmal etwas salzen und pfeffern. Lachs in kleine Stücke schneiden und mit der Spargelmasse in die Form geben. Eine weitere Schicht Lasagneplatten auflegen. Fortfahren bis die Masse verbraucht ist. Zum Schluss den restlichen Spargel der Länge nach halbieren und auf die mit der restlichen Sauce bedeckten Platten legen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Pasta 15 Minuten backen.

Pankomehl mit dem restlichen Käse und einem Esslöffel Petersilie sowie Olivenöl mischen. Die Lasagne mit der Masse bestreuen und weitere 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Für eine weitere Version können die Platten auch al dente gekocht werden, abschrecken. Die Platten lang auslegen, mit etwas Parmesan bestreuen und mit ca. 3-4 Stangen Spargel belegen und einrollen. Die Sauce nach Anleitung vorbereiten. Den restlichen Spargel in Stücke schneiden. Die Spargel-Lasagne-Rollen in die Form legen und mit der Sauce übergießen.