

Spargellasagne

Arbeitszeit: 20 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	56 g
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	65 g
Brennwert	965 kcal / 4.030 kJ

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 300 g Ricotta
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g geriebener Parmesan
- 8 Lasagneplatten
- 1 Tomate
- 1 Bund Basilikum

Béchamelsauce:

- 30 g Butaris Butterschmalz
- 30 g Mehl
- 360 ml Milch
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/5

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vom gesamten Spargel die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel schälen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Spargel darauf verteilen. Butaris Butterschmalz schmelzen und den Spargel damit einpinseln. Im Ofen für ca. 10 Minuten rösten.

Schritt 2/5

Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Ricotta, etwas Zitronenabrieb, Ei und die Hälfte Parmesan vermischen und beiseitestellen.



Schritt 3/5

Für die Béchamelsauce Butaris Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Mehl zufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen. Nach und nach die Milch dazu gießen. Salz und Pfeffer zufügen, alles gut verrühren und den Topf beiseitestellen.

Schritt 4/5

Eine Auflaufform mit Butaris Butterschmalz ausstreichen. Etwas Béchamelsauce auf dem Boden verteilen. Dann im Wechsel den gerösteten Spargel, Ricotta, Lasagneplatte und Béchamelsauce einschichten. Mit Béchamelsauce schließen und den restlichen Parmesan auf der Lasagne verteilen. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Die Spargellasagne mit den Tomatenscheiben belegen.

Schritt 5/5

Die Spargellasagne für ca. 30 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Zum Servieren mit Basilikumblättern bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.