

Spargel-Lasagne



Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg grüne Spargeln
- 2 Esslöffel gehackte Kräuter
- 400 g Kräuter-Frischkäse
- 2dl Rahm
- 4dl Milch
- 200 g geriebener Emmentaler
- Salz, Pfeffer
- 300 g Lasagneblätter ohne Vorkochen

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Spargeln schälen, die Enden abschneiden und in feine Streifen schneiden.

Die Kräuter mit dem Frischkäse, dem Rahm und der Milch, dem Gewürz zu einer cremigen Sauce verrühren und in einer Pfanne aufkochen.

Die Hälfte des Reibkäses zugeben.

Die rohen Spargelstreifen zugeben und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Eine flache Auflaufform fetten.

Dann abwechselnd mit den Lasagneblättern schichten.

Mit der Käse-Spargel-Masse beginnen und enden.

Mit dem restlichen Emmentaler bestreuen.

Im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Statt Spargeln können auch Zucchini, Broccoli, Kohlrabi usw. benutzt werden.