



Menü ≡

ZUTATEN:

300 Gramm grünen Spargel

300 Gramm weißen Spargel

100 Gramm gekochten Schinken

10 Lasagne Platten

300 ml Spargelbrühe

300 ml Milch

100 Gramm Parmesan

50 Gramm Mozzarella

1 EL Creme Fraiche

2 EL Mehl

3 EL Butter

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Muskat und Zucker

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | [Spargellasagne](#)

ZUBEREITUNG:

1. Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den grünen Spargel nur die holzigen Enden abschneiden. Der Spargel wird dann in 1 cm breite Streifen geschnitten. Wasser aufsetzen und Salz, Zucker und Butter hinzugeben, wenn das Wasser kocht, den Spargel hinzugeben. Das Wasser nicht wegschütten,

sondern 300 ml aufbewahren (brauchen wir für die Bechamelsauce aus dem Rest kann man am nächsten Tag immer noch eine klasse Spargelsuppe machen.

2. 2 EL Butter im Topf zerlassen und 2 EL Mehl hinzugeben (ich habe es vorher durchgesiebt damit es nicht klumpig wird). Von der Kochstelle nehmen und das Spargelwasser hinzugeben. Mit einem Schneebesen kräftig umrühren. Den Topf wieder auf die Kochstelle ziehen und die Milch hinzugeben. Dann 50 Gramm geriebenen Parmesan hinzufügen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Paprika, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. In die Kastenform * unten etwas Bechamelsauce füllen und so den Boden bedecken. Dann mit Lasagne Platten bedecken, wieder Bechamelsauce draufgeben. Dann kommt Spargel und klein geschnittener Schinken drüber, anschließend Lasagne Platten bis nix mehr da ist. Ich habe oben mit Spargel/ Schinken aufgehört und den Rest Bechamelsauce drüber geschüttet. Darauf kam dann Mozzarella mit Parmesan vermischt.
4. Das Ganze dann 50 Minuten fertig garen. Ich hatte je 2 Stangen Greekfire * oben und unten, umso genug Hitze zu erzeugen.

Sau gut! Lasagne ist ja sowieso schon sau lecker und mit dem Spargel ein Traum. Die Kastenform ist auch wie dafür gemacht und so war es ein perfektes Ergebnis.



WERBUNG



**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
durchbacken**

www.burger-buns.com



Cevapomaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



- ✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN
- ✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.
- ✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU

KÜLBS

NAMIBIAN BRAAI
GRILLKULTUR ERLEBEN

WWW.KUELBS-STEAKS.COM

