



# Lasagne mit grünem Spargel

## Zutaten für 4 Personen

- 400 g Lasagneplatten
- 125 g Bel Paese (italienischer Butterkäse)
- 200 g Mozzarella
- 1 Becher Sahne (200 ml)
- 250 ml Milch
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Gemüsebrühe zum Blanchieren
- 1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten (400ml)
- ½ Zitrone
- 1 kg grüner Spargel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer
- Muskat



### Schritt 1: Die Béchamelsauce

Den Spargel in der Gemüsebrühe blanchieren. Die Butter schmelzen und anschließend das Mehl hinzufügen. Die Milch nach und nach portionsweise zugießen. Den Bel Paese hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

### Verwendete Produkte



### Schritt 2: Die Lasagne schichten

Die Lasagneplatten schichtweise in eine gefettete Form legen. Den Spargel auf die Platten legen, danach mit ORO di Parma stückige Tomaten und der Béchamelsauce übergießen. Diese Schichtung 2 – 3 Mal wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Zum Abschluss die oberste Schicht mit Mozzarellascheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 20 – 25 Minuten bei 220°C backen.