



## RS Offene Lasagne mit grünem Spargel

mit Mascarpone, Zitronenbutter und Salbei



30-40min



2 Personen

Wenn sich die Lasagne sommerfein macht, sieht das so aus: Frische Nudelplatten werden in einer cremigen, mit Zitrone verfeinerten Mascarponesauce gewendet und mit knackig gegartem grünem Spargel und Zitronenbutter angerichtet. Knusprig frittierte Salbeiblätter sind die köstlich-raffinierte Garnitur. Benissimo!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 250g grüner Spargel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g frische Lasagneblätter<sup>1,2</sup>
- 250g Mascarpone<sup>3</sup>
- 10g Salbei

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl<sup>2</sup>
- 1EL Butter<sup>3</sup>
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

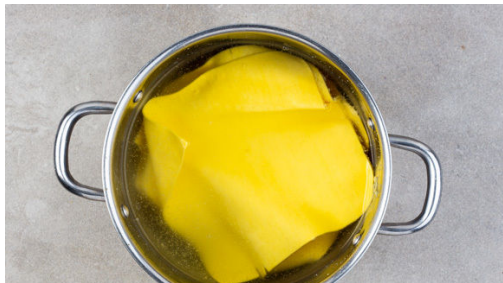
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1124kcal, Fett 78.3g, Kohlenhydrate 81.1g, Eiweiß 22.5g



### 1. Sauce ansetzen

Den Backofen auf 200°C Oberhitze vorheizen. Die **1/2 des Brühwürzes** in 300ml warmem Wasser auflösen. In einem kleinen Topf 1EL Mehl mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 30Sek. anschwitzen, dann mit der **Brühe** ablöschen und 10Min. bei niedriger Hitze sanft einköcheln lassen.



### 4. Pasta garen

Die **Lasagneblätter** mit einem Brotmesser oder einer Küchenschere so halbieren, dass **gleich große Quadrate** entstehen. In das kochende Wasser geben und unter Rühren 8-10Min. garen. Mit dem Messbecher etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Lasagneblätter** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



### 2. Spargel backen

Die holzigen Enden des **Spargels** entfernen und die **Spargelstangen** längs halbieren. Mit 1EL Olivenöl und sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker vermengen und in einer Auflaufform 12-14Min. im Ofen backen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. In einem großen Topf reichlich Wasser mit etwas Salz für die **Lasagneblätter** zum Kochen bringen.



### 5. Zitronenbutter zubereiten

Zwischendurch die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig frittieren. Mit einer Gabel herausheben und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, dann 1EL Butter, **1EL Zitronensaft** und **1TL Zitronenabrieb** in die Pfanne geben, mit dem Öl verrühren und die **Zitronenbutter** mit 1 Prise Salz würzen.



### 3. Sauce fertigstellen

Die **Brühe** mit 1 Prise Pfeffer würzen, dann **2TL Zitronensaft** und **1-2TL Zitronenabrieb** unterrühren. Ca. **4/5 des Mascarpone** zugeben und die **Sauce** glatt rühren. Den **restlichen Mascarpone** für die **Garnitur** aufbewahren.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Sauce** ggf. mit etwas **Pastawasser** verrühren, sollte sie stark angedickt sein, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die **Lasagneblätter** durch die **Sauce** ziehen und abwechselnd mit dem **Spargel** und der **Zitronenbutter** auf Tellern anrichten. Den **restlichen Mascarpone** in Nocken darauf verteilen, mit den frittierten **Salbeiblättern** garnieren und servieren.