



Offene Lasagne mit grünem Spargel

mit Mascarpone, Zitronenbutter und Salbei



30-40min



4 Portionen

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. Gemüsebrühgewürz
- 500g grüner Spargel
- 2 unbehandelte Zitronen
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 250g Mascarpone ³
- 10g Salbei

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ²
- 2EL Butter ³
- 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.

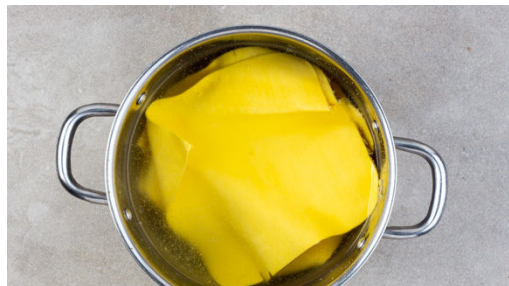
Nährwertangaben pro Portion

Energie 816kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 80.4g, Eiweiß 20.3g



1. Sauce ansetzen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Das **Brühgewürz** in 600ml warmem Wasser auflösen. In einem kleinen Topf 2EL Mehl mit 2EL 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 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Auflaufform 12-14Min. im Ofen backen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** 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 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig frittieren. Mit einer Gabel herausheben und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, dann 2EL Butter, 1-2EL Zitronensaft und 1TL Zitronenschale 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 **4TL Zitronensaft** und **2-3TL Zitronenschale** unterrühren. Ca. **1/5 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.