



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 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung grüner Spargel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Packung Mascarpone ⁷
- 10g frischer Salbei

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl ¹
- 1-2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). 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 Brühgewürzes** in 300ml warmem Wasser auflösen. In einem kleinen Topf 1-2EL Mehl mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 30Sek. anschwitzen, dann mit der **Brühe** ablöschen und 10Min. bei niedriger Hitze sanft einköcheln lassen.



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.



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.



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.



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 1-2EL Butter, **1EL Zitronensaft** und **1TL Zitronenabrieb** in die Pfanne geben, mit dem Öl verrühren und die **Zitronenbutter** mit 1 Prise Salz würzen.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**