

## Rezept

# Lasagne con Verdure

Ein Rezept von Lasagne con Verdure, am 15.10.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	<b>500 g</b> Blattspinat
Salz	<b>50 g</b> Butter
<b>40 g</b> Mehl	<b>¾ l</b> Milch
<b>2 TL</b> Tomatenmark	<b>80 g</b> frisch geriebener Parmesan
Pfeffer	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>200 g</b> Gorgonzola (oder anderer Blauschimmelkäse)
<b>200 g</b> Lasagneplatten (ohne Vorkochen verwendbar)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abtrennen. Die Spitzen abschneiden, die Stangen leicht schräg in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Spinat von allen welken Blättern und den dicken Stielen befreien und in stehendem kaltem Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen.
2. In einem Topf ca. 5 cm hoch Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Spargel darin ca. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Spinat ins Kochwasser geben und zusammenfallen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann mit den Händen gut ausdrücken und grob hacken.
3. Für die Béchamel 40 g Butter zerlassen, das Mehl darin unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Milch nach und nach mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen. Die Sauce offen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, bis sie dickflüssig ist. Das Tomatenmark und die Hälfte des Parmesans unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse mit den Zwiebelringen, dem Knoblauch und der Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gorgonzola klein würfeln.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Etwas Béchamel in eine eckige feuerfeste Form schöpfen. Lasagneplatten einlegen, mit Gemüse, etwas Béchamel und Gorgonzola belegen. Auf diese Weise alle Zutaten in die Form schichten, mit Nudelplatten und Béchamel abschließen. Restlichen Parmesan auf die Oberfläche streuen und übrige Butter in Flöckchen auflegen. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis die Nudelplatten weich sind und die Lasagne schön gebräunt ist. Ca. 10 Min. stehen lassen, dann servieren.