

Rezept

Spargel-Lachs-Lasagne

Ein Rezept von Spargel-Lachs-Lasagne, am 31.05.2023

Zutaten

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel
Salz	16 Lasagne-Nudelplatten
400 g Lachsfilet	1 Bund Bärlauch oder Rucola
1/2 Bio-Zitrone	300 g Ziegenfrischkäse
150 g Sahne	Pfeffer
2 EL Pinienkerne	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Stangen in etwa 4 cm lange Stücke teilen, diese längs halbieren. In Salzwasser 4 Min. vorkochen, herausheben, abschrecken und abtropfen lassen. Dann die Nudelplatten im Wasser in 6-8 Min. bissfest kochen, ebenfalls abschrecken.
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden. Bärlauch oder Rucola waschen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Ziegenfrischkäse mit Sahne, 1 EL Zitronensaft, Zitronenschale und Bärlauch oder Rucola verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nudelplatten mit Lachs, Spargel und Käsecreme lagenweise in eine feuerfeste Form schichten. Die Pinienkerne aufstreuen, Öl darüberträufeln. Die Lasagne im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis sie schön braun ist.