

*Tici Kaspar*

## SPARGELLASAGNE

### Für 4 Portionen:

- 1 kg grünen Spargel
- 1 Pkg. frische Lasagneblätter
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Parmesan, gerieben
- 30 g Butter
- 3 – 4 EL Mehl
- 400 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- Prise Muskat

### Zubereitung:

- Die unteren Enden (2 cm) vom Spargel abschneiden und den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden. Spitzen aufheben zum Dekorieren für den Abschluss.
- Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl goldgelb rösten, Spargel beimengen, kurz schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Béchamesauce Butter aufschäumen, mit Mehl stauben, gut verrühren und mit Milch und Schlagobers aufgießen.
- Für mindestens 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, salzen, pfeffern, mit einer Prise Muskat abschmecken und mit der Hälfte vom Parmesan gut verrühren.
- Eine Auflaufform gut ausfetten und mit den Lasagne-Blatt auslegen, eine Schicht Béchamel verstreichen, dann die Spargelstücke verteilen und mit ein bisschen Parmesan bestreuen. Das Ganze wiederholen bis alles aufgebraucht ist, mit den Spargelspitzen vollenden.
- Im vorgeheizten Ofen bei 175°(Heißluft) circa 35 Minuten goldbraun backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht