



Rezept

Frühlings-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- Salz
- 200 g Goldmarie Lachsschinken
- 1 Zwiebel
- 4 EL Öl
- 500 g Ricotta
- 2 Eier
- Pfeffer
- Muskat
- 100 g Goldmarie Noord Hollandse Gouda
- ca. 15 Lasagneblätter
- Auflaufform

Zubereitung:

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden, grünen im unteren Drittel schälen, weißen ganz schälen. In kochendem Salzwasser ca. 8 Min. vorgaren, herausnehmen. Schinken in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, hacken, im erhitzten Öl glasig andünsten, kurz abkühlen lassen. Mit Ricotta und Ei mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Käse reiben. Hälfte unter die Ricottamischung geben.

Für die Lasagne etwas Ricottamischung auf den Boden der Auflaufform geben. Spargel darauflegen, Schinken darübergeben, mit Lasagneblättern abdecken. Schichten wiederholen, mit restlichem Käse statt Lasagneblättern abschließen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 30 Min. überbacken.