



Grün-weiße Spargellasagne mit
Waldviertler Bärlauchkäse



Zutaten für 4 Portionen

9 Lasagneblätter

500g Spargel (weiß)

500g Spargel (grün)

2 EL Butter

500ml Schafmilch

2 EL Mehl



Salz

Pfeffer

Muskatnuss (frisch gerieben)

Thymian (getrocknet)

1 Zitrone (unbehandelt, geriebene Schale)

Butter (zum Ausfetten)

120g Waldviertler Bärlauchkäse

Zubereitung

Die weißen Spargelstangen schälen, grüne nur putzen, die holzigen Enden entfernen und in Salzwasser kurz bissfest kochen.

Waldviertler Bärlauchkäse reiben.

Für die Béchamelsauce Butter zerlassen, Mehl zügig einmengen, anrösten lassen, mit der Schafmilch aufgießen und danach einige Minuten köcheln lassen. Dabei ständig umrühren. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss, Thymian und Zitronenabrieb abschmecken.

In einer ausgebutterten Auflaufform eine Schicht Béchamelsauce auftragen. Die Lasagneblätter darauf legen und wieder etwas Sauce auftragen.

Spargel darauf schichten und wiederum Sauce auftragen. So abwechseln eine Schicht Spargel, eine Schicht Béchamelsauce. Mit Béchamelsauce abschließen und mit geriebenem Waldviertler Bärlauchkäse bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 20-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 30 - 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊