

Spargellasagne - mein cremiges Rezept

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Spargel
- 50 g Butter
- 60 g Weizenmehl
- 1 Liter Milch
- 60 g Schinkenwürfel
- 2 TL Salz
- ½ TL Muskat
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Pfeffer
- 100 g geriebener Käse
- 125 g Lasagneplatten



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Spargel und schneide ihn in mundgerechte Stücke.
2. Schmilz die Butter in einem Topf. Rühre das Mehl unter. Gieße dann nach und nach die Milch dazu. Würze die Bechamelsauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie. Gib den Spargel und die Schinkenwürfel dazu. Lass die Spargelsauce für 5 Minuten köcheln.
3. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Gib etwas Sauce in eine Auflaufform.
4. Lege darauf eine Schicht Lasagneplatten.
5. Dann kommt wieder die Sauce. Diesen Vorgang wiederholst du, bis die Sauce

vollständig aufgebraucht ist.

6. Bestreue die Lasagne mit Käse und backe sie für 35 Minuten im Ofen goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

