aus der PBeaKK-Zeitschrift vitamin', leicht verändert

# Spargel-Lachs-Lasagne

3 Portionen

#### Zutaten

500 g Spargel, 500 g grüner Spargel, 1 Esslöffel Salz, 3 mal so viele Nudelplatten wie die Auflaufform groß ist, 400 g Lachsfilet, 1 Bund Bärlauch, eine albe ungespritzte Zitrone, 300 g Ziegenfrischkäse, 250 ml Sahne, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 2 Esslöffel Pinienkerne oder Pistazien, 5 Esslöffel Olivenöl



## **Zubereitung**

- 1. Spargelenden abschneiden, weißen Spargel schälen
- 2. Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden, dicke Stücke längs halbieren
- 3. Spargel im kochenden Salzwasser 4 Minuten blanchieren, dann in kaltem Wasser abschrecken
- 4. Nudelplatten im kochenden Salzwasser 1/3 der Sollzeit kochen bis sie al dente sind, im kalten Wasser lagern, dann verkleben sie nicht
- 5. Backofen auf 220°C vorheizen
- 6. Bärlauch putzen und fein schneiden, Zitrone abwaschen und Schale fein abreiben, Zitrone ausdrücken
- 7. Frischkäse mit der Sahne, dem Bärlauch, einem Esslöffel Zitronensaft, der abgeriebenen Zitronenschale, 2 Teelöffeln Salz und einen halben Teelöffel Pfeffer vermischen
- 8. in eine mit Olivenöl geölte Auflaufform eine Lage mit Nudelplatten auslegen, darauf die Hälfte des Spargels und die Hälfte des Lachs verteilen. Zwei Fünftel der Frischkäsesauce darauf verteilen.
- 9. auf diese Schicht das zweite Drittel der Nudelplatten verteilen und die zweite Hälfte des Spargels und des Lachs geben und mit zwei Fünftel der Frischkäsesauce bestreichen.
- 10. darauf die restlichen Nudelplatten legen und mit dem Rest der Frischkäsesauce bestreichen. Die Pinienkerne darauf verteilen und mit 4 Esslöffel Olivenöl beträufeln
- 11. bei Ober- und Unterhitze 20 Minuten bei 220°C im Backofen backen

#### Zeitbedarf

45 Minuten zuzüglich 20 Minuten Backzeit

## dazu paßt

Salat