

aus der PBeaKK-Zeitschrift 'vitamin', leicht verändert

Spargel-Lachs-Lasagne

3 Portionen

Zutaten

500 g Spargel, 500 g grüner Spargel, 1 Esslöffel Salz, 9 Nudelplatten, 400 g Lachsfilet, 1 Bund Bärlauch, eine halbe 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 kurz kochen bis sie al dente sind
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 verschmischen
8. in eine geölte Auflaufform eine Lage mit 3 Nudelplatten auslegen, darauf die Hälfte des Spargels und die Hälfte des Lachs verteilen. Zwei Fünftel der Frischkäsesauce darauf verteilen.
9. auf diese Schicht 3 Nudelplatten legen und die zweite Hälfte des Spargels und des Lachs geben und mit zwei Fünftel der Frischkäsesauce bestreichen.
10. darauf wieder 3 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