

> Spargel Lachs Lasagne

Schnelles Soulfood aus dem Ofen für den Feierabend



ZUTATEN:

Für 4 Personen

8 Stück	NATURATA Lasagneplatten, Dinkel hell
750 g	grüner Spargel
750 g	weißer Spargel
4 Stück	Lachsfilet ohne Haut zu 125g
50 g	Butter
40 g	Mehl
200 g	Sahne
200 ml	Wasser
1 EL	NATURATA Gemüsebrühe, hefefrei
50 ml	Weißwein
200 g	Crème fraîche
1 Stück	Zitrone
100 g	Parmesan, gerieben
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die NATURATA Lasagneplatten für ca. 4 Minuten kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch ausbreiten.
2. Weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Grünen Spargel an den Enden schälen und ebenfalls das holzige Ende entfernen.
3. In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen. Sahne, Wasser und Weißwein unter Rühren zugießen. NATURATA Gemüsebrühe einrühren. Die Soße unter gelegentlichem Rühren für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
4. Zitrone auspressen. Im Anschluss die Crème fraîche sowie den Zitronensaft zur Soße hinzufügen und mit NATURATA Meersalz und Pfeffer abschmecken.
5. Zwei der vorgekochten Lasagneplatten leicht überlappend nebeneinander legen. Jeweils zwei Stangen Spargel, sowie das Lachsfilet darauf legen. Mit NATURATA Meersalz und Pfeffer würzen.
6. Das Ganze nun in die Lasagneplatten einrollen und in eine vorbereitet mit Butter ausgestrichene Ofenform legen. Den Vorgang mit den restlichen Zutaten wiederholen. Die Röllchen nun mit der vorbereiteten Soße übergießen und den geriebenen Parmesan darauf streuen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für ca. 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Temperatur:	170 °C Ober-/Unterhitze