

# Spinat-Spargel-Lasagne



## Zubereitung

Für 4–6 Personen

\*\*\*\*\*

1 Den frischen Spinat waschen und in eine grosse Schüssel geben. Reichlich Salzwasser aufkochen und über den Spinat giessen. Diesen etwa 2 Minuten zusammenfallen lassen. Dann abschütten, kalt abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Tiefkühlspinat auftauen lassen, ausdrücken und ebenfalls hacken.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat beifügen, 2 Minuten mitdünsten, dann die Bouillon dazugiessen und kräftig aufkochen. Vom Herd ziehen und den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann den geriebenen Parmesan untermischen.

3 Die Enden der Spargeln um etwa einen Drittel kürzen. Die Stangen schräg in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Die Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

4 In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Die Champignons beifügen und kurz mitdünsten. Den Weisswein dazugiessen und aufkochen, dann die Spargeln dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 4–5 Minuten kochen lassen. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

5 Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit dem Rahm zum Mascarpone oder der Crème fraîche geben und gut verrühren. Zu den Spargeln geben und diese wenn nötig mit Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.

## Zutaten

### Spinatfüllung

500 g Spinat, frisch, ersatzweise 300 g Tiefkühlspinat

Salz

1 Zwiebel, mittelgross

2 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Butter

0.5 dl Gemüsebouillon

schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

100 g Parmesan, gerieben

### Spargelfüllung

1 kg Spargeln, grün

200 g Champignons

1 Zwiebel, mittelgross

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Butter

1 dl Weisswein

Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 Bund Schnittlauch

2 Esslöffel Rahm

250 g Mascarpone, ersatzweise Crème fraîche

Zitronensaft, einige Tropfen

### Zum Fertigstellen

1.5 Rollen Pastateig, frisch, ersatzweise 6-8

Lasagneblätter, je nach Grösse

Butter, für die Form

25 g Parmesan, gerieben

Butterflöckchen, einige

6 Frischen Pastateig je nach Grösse der Form in 6–8 Streifen schneiden. Verwendet man getrocknete Lasagneblätter, diese in Salzwasser bissfest garen. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und abkühlen lassen. Auf Küchenpapier trockentupfen.

7 Auf den Boden einer gut ausgebutterten Gratinform die Hälfte der Spargelmasse geben. Die Hälfte der Teigstreifen oder Lasagneblätter darauf legen. Die Spinatfüllung darüber verteilen und mit Teigstreifen oder Lasagneblättern abschliessen. Die restliche Spargelmasse darüber verteilen. Mit dem Parmesan bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

8 Die Spinat-Spargel-Lasagne im 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 30–35 Minuten backen.