

Spargellasagne



Zutaten für 4-6 Personen

2 kg weißer Spargel
1 Gemüsezwiebel
500 g Champignons
1 Bund glatte Petersilie
Salz
2 TL Zucker
2 EL Butter
400 g Sahne
2 gehäufte EL Mehl
weißer Pfeffer
2 TL Steinpilzhefebrühe (aus dem Reformhaus)
250 g grüne Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
20 g geriebener Parmesan
20 g Butterflöckchen

1. Den Spargel putzen. Aus den Schalen mit zwei l Wasser einen Spargelfond herstellen. Den Spargel schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Gemüsezwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken.
3. Spargelfond in einem Topf abgießen. 600 ml abmessen und beiseite stellen. Restlichen Fond mit 1 TL Salz dem Zucker und 1 EL Butter aufkochen lassen. Spargel darin 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze vorgaren, abtropfen lassen.
4. 1 EL Butter in einen großen Topf geben, Zwiebeln darin glasig dünsten. Champignons untermischen und 4-6 Minuten dünsten. Mit 600 ml Fond und Sahne aufgießen, zum Kochen bringen. Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit rühren und 1-2 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Steinpilzhefebrühe und Petersilie würzen.
5. Den Boden einer großen Auflaufform mit Pilzsauce dünn bedecken. Ein Viertel der Lasagneblätter darauf verteilen. Darauf ein Drittel des Spargels geben und einem Viertel der Pilzsauce bedecken. Restliche Zutaten ebenso einschichten. Die letzte Schicht sollte aus Sauce bestehen. Mit Parmesan bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen bei 170-190° (unten, Umluft 150-170°) 40 -45 Minuten backen.