

# Lasagne von Grünem Spargel mit Frischkäse und Olivenk ...

Zutaten für: 2 Personenn

12	Stangen	Grüner Spargel
120	Gramm	Frischkäse
60	Gramm	Sauerrahm
8		Nudelblätter
30	Gramm	Bärlauch
1	Essl.	Schnittlauch
1	Essl.	Petersilie
1/2	Essl.	Kerbel
1/2	Essl.	Dill
2	mittl.	Tomaten
6		Grüne Oliven
6		Schwarze Oliven
2	Essl.	Deutscher Gouda gerieben
1/4	Ltr.	Tomatensaft Basilikum (Jod-) Salz, Pfeffer

## Anleitung:

Vorbereitung:

Grünen Spargel im letzten Drittel von oben nach unten schälen, in leichtem Salzwasser mit einer Prise Zucker, ein paar Tropfen Öl auf den Biss kochen.

Danach den Spargel quer halbieren. Bärlauch säubern. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kerbel säubern und fein schneiden.

Nudelblätter in leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, kalt ablaufen und dann gut abtropfen lassen.

Tomaten abziehen, entkernen, in Filets schneiden. Oliven entsteinen, grob hacken und mit Gouda vermengen.

Frischkäse mit allen Kräutern und etwas Sauerrahm vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung:

Nudelblatt in eine Pfanne setzen, mit Frischkäsemischung einstreichen und Spargelendstücke darauf setzen. Tomatenfilets darauf geben, mit Bärlauchblättern abdecken und das Ganze zweimal wiederholen.

Obenauf Frischkäse streichen, Oliven-Käse-Gemisch darauf anhäufeln, um die Lasagne Tomatensaft angießen, im Ofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten überbacken.

Anrichten:

Lasagne auf einem flachen Teller anrichten, Soße rundum angießen oder in der Pfanne servieren, mit Basilikumsträußchen ausgarnieren.

: O-Titel : Lasagne von grünem Spargel mit Frischkäse und Olivenkruste

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "  
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)