



Leichte Spargellasagne mit Cherrytomaten, Rohschinkenstreifen, Sauce Hollandaise

Zubereitungszeit: Minuten **Rezept für:** 8 Person

Zutaten:

1000 g grüne Spargeln
1000 g Cherry-Tomaten
150 g Rohschinken

40 g Butter
1 St. Zwiebel fein gehackt
1 St. Knoblauchzehe
2 EL Schnittlauch fein geschnitten
Salz, Pfeffer abschmecken

Sud zum Spargeln kochen:
2 Liter Wasser
1 EL Salz
1 TL Zucker
10g Butter
1 EL Zitronensaft

8 St. Lasagneblätter
150 g Parmesan gerieben

Zubereitung:

1. grüne Spargeln uneteters Drittel abschälen
2. die hölzernen Enden der Spargel abschneiden
3. Sud zum Kochen der Spargeln herstellen: alle Zutaten in einen Topf geben
4. Sud aufkochen, Spargeln hineingeben
5. Sud erneut aufkochen und Pfanne vom Feuer nehmen
6. Spargeln im Sud ca. 15 Minuten ziehen lassen und hinausheben, erkalten lassen. Sud beiseite stellen
7. Spargeln schrägs in ca. 3cm breite Streifen schneiden und in Schüssel geben.
8. Cherrytomaten vierteln
9. Schnittlauch fein schneiden
9. Lasagneblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen
10. Rohschinken in Streifen schneiden
11. Lasagneblätter im Spargelsud al dente kochen
12. Butter, Knoblauch und gehackte Zwiebeln andünsten
13. Spargelstücke, Rohschinkenstreifen und Cherrytomaten dazugeben und mitdünsten
14. Mit Salz und Pfeffer und dem Schnittlauch würzen, etwas Wasser dazugeben und aufdämpfen
15. Gekochte Lasagneblätter in der Mitte halbieren und quer noch einmal halbieren
15. Lagenweise Türmchen anrichten.
Spargel/Tomate/Rohschinken-Lasagneblatt,
Spargel/Tomate/Rohschinken-Lasagneblatt
16. Am Schluss mit der Sauce Hollandaise nappieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen