



# Lasagne - Frühlingsgemüse - Rollen, gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Frühjahrsküche mit kleinem Aufwand, für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Füllung:
- 8 gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren, geschabt oder geschält
- 8 Stangen grüner Spargel
- 4 Stangen weißer Spargel
- 4 kleine Stangen Frühlingslauch
- 4 Lasagne-Nudelteigblätter
- 4 - 8 Scheiben Parma - oder Serrano Schinken
- Die Gratin Sauce:
- 40 g Mehl
- 25 g Butter
- 600 ml Milch
- 2 Tl Zitronensaft
- 100 g geriebener Gouda
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelkenkopf, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst die Nudelteigblätter in kochendem Salzwasser 3 - 4 min. garen, abgießen, kurz abschrecken.

### **Schritt3**

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, die Enden stutzen und 3 - 4 min. in wenig kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker blanchieren, abschrecken.

### **Schritt4**

Danach den Grünen vorsichtshalber und falls erforderlich im unteren Drittel schälen, ebenfalls blanchieren.

### **Schritt5**

Die Spargelschalen zuletzt in den Blanchierfond geben, 5 - 6 min. auskochen. Dann passieren, etwa 200 ml Fond verwahren.

### **Schritt6**

Ebenfalls die Möhren 4 - 5 min. in kochendem Salzwasser vor garen, abschrecken.

### **Schritt7**

Den Schinken den Teigblättern anpassen, zuschneiden.

### **Schritt8**

2 - 3 Schinkenscheiben über die Nudelblätter legen und mit den Möhren, dem Spargel und Frühlingslauch fest einrollen.

### **Schritt9**

Neben einander in eine ausreichen große, ausgebutterte Auflaufform geben. (Naht nach unten)

### **Schritt10**

Die Gratin Sauce:

### **Schritt11**

Die Butter schmelzen, das Mehl mit dem Schneebesen glatt rühren, 1 min. ausschwitzen lassen.

### **Schritt12**

Den Topf zurück ziehen und mit der Milch und dem Spargelwasser und der Milch aufgießen, glatt rühren.

### **Schritt13**

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Lorbeer und Nelke dazu geben, 15 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt14**

Danach Lorbeer und Nelke wieder entfernen und die Hälfte des geriebenen Käses und den Schnittlauch unterheben, pikant mit Zitronensaft nach schmecken.

## **Schritt15**

Über den Frühlingsgemüserollen verteilen und alles mit dem restlichen Gouda bestreuen, ev. noch einige Butterflöckchen darüber verteilen.

## **Schritt16**

10 Minuten auf die mittlere Schiene des auf 180 ° C vorgeheizten Backofens stellen, dann auf der obersten Schiene des Backofengrills 3 - 4 min. goldbraun gratinieren

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lasagne-fruehlingsgemuese-rollen-gratiniert/>