



Lasagne Frühlingsrollen, gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leichte Frühling - Pastaküche für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 4 Lasagne - Nudelteigblätter, 4 min. gekocht, abgeschreckt
- 8 junge Bundmöhren, geschält
- 8 Stangen grüner Spargel, im unteren Drittel geschält
- 200 g gekochter oder roher Schinken, (4 Scheiben, halbiert, à 50 g)
- 100 g Gouda, grob geraspelt
- 800 ml Milch
- 40 g Butter
- 20 g Mehl
- 2 Tl Zitronensaft
- 2 El gehackte Petersilie und Kerbel
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss, 1 Lorbeerblatt
- Muskat

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die vorbereiteten Möhren in Salzwasser 4 - 5 min. blanchieren, kurz kalt abschrecken. Ebenso den Spargel für ca. 2 min., die Lasagne Blätter 3 - 4 min. vorgaren, abschrecken, gut ablaufen lassen. Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt3

Die Lasagne Frühlingsrollen:

Schritt4

2 Schinkenscheiben übereinander legen und jeweils 2 Möhren und 2 Stangen Spargel fest einrollen. Noch einmal in jeweils 1 Lasagne Blatt einschlagen, einrollen.

Schritt5

Kann ruhig vorn und hinten heraus schauen)

Schritt6

Mit der Naht nach unten nebeneinander in die Auflaufform setzen.

Schritt7

Aus etwa 30 g Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit der Milch aufgießen, glatt rühren und mit dem Lorbeerblatt 15 min. leise auskochen lassen.

Schritt8

Das Lorbeerblatt wieder entfernen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter und die Hälfte des Gouda dazu geben. Auf den rollen verteilen und mit dem restlichen Gouda gleichmäßig bestreuen.

Schritt9

Ev. noch einige Butterflöckchen verteilen und bei 180 ° C auf die mittlere Schiene des vor geheizten Backofens schieben.

Schritt10

Danach den Backofengrill zuschalten und weitere 3 - 4 min. appetitlich, goldbraun überkrusten.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** leicht, unkompliziert

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