



# Spargel - Lasagne Deluxe, mit Riesengarnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Oh bella Italia, was für ein Prachtstück!

## Zutaten

- ca. 300 g Lasagne - Nudelplatten (ohne Vorkochen)
- 650 g , gewaschen
- 8 Riesengarnelen, Prawns, abgespült (ohne Kopf, mit Schale)
- 100 g Büffel Mozzarella in Scheiben
- 50 g Pecorino oder Parmesan
- 300 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 80 ml halbtrockener Weißwein
- 20 g Mehl
- 30 g weiche Butter
- 2 El Olivenöl
- 1-2 Schalotten, gewürfelt
- ¼ Tl Fenchelsamen, fein gestoßen - gemörsert
- Saft 1 Zitrone, abrieb einer 1/ 2 Zitrone
- Etwas Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Den Backofen auf 160 ° C vorheizen, mit Umluft 140 ° C.

### **Schritt3**

Die Garnelen in dem heißen Olivenöl kurz, rundherum anbraten, auf Küchenkrepp geben, vor dem Fertigstellen schälen und den Darm auf der Rückenseite ziehen, waagrecht halbieren.

### **Schritt4**

Den grünen Spargel, falls erforderlich, im unteren Drittel schälen, holzige Enden kappen und mundgerechte in etwa 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.

### **Schritt5**

Die Bechamel Sauce:

### **Schritt6**

Die Schalottenwürfel und den Fenchel in etwas Butter andünsten und mit dem Weißwein auf die Hälfte einkochen lassen, Milch und Sahne aufgießen.

### **Schritt7**

Das Mehl mit der restlichen Butter zu einer Mehlbutter vermengen und mit dem Schneebesen einrühren, 5 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt8**

Ca. 40 g von dem Pecorino oder Parmesan einstreuen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen; erst dann den Zitronensaft und den Abrieb dazu geben.

### **Schritt9**

In eine ausgebutterte Auflaufform (22 x 22 cm) zunächst etwas von der Bechamel geben und darüber die erste Schicht Nudelplatten legen.

### **Schritt10**

Die Hälfte des Spargels einschichten, darüber die Hälfte der ausgebrochenen, waagrecht halbierten Garnelen setzen.

### **Schritt11**

Wieder eine Schicht Nudelplatten, Spargel und Garnelen, mit einer Schicht Lasagne Platten enden.

### **Schritt12**

Die restliche Sauce verteilen, mit den Mozzarella Scheiben belegen und den restlichen Pecorino verteilen. Etwa 80 min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** grüner spargel, riesengarnelen, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-lasagne-deluxe-mit-riesengarnelen/>