**Rezept**

**der**

**Woche:**

**Fr. 06.05.-Do. 12.05.2022**

**Spargel-Lasagne mit Schafskäse**

**Zutaten für 4 Personen: 1,5 kg geschälter weißer Spargel (1 ½ Tüten)**

**Salz, 1 EL Zucker, 1 EL Butter, 120 g Lasagneblätter, 50 g Mondamin hell, 50 g Butter, 250 ml Brühe, 150 g Schafskäse, 2 EL Zitronensaft, Pfeffer, 150 g geriebener Emmentaler**

**Zubereitung:**

**Den geschälten Spargel in Stücke schneiden und wie vorgeschrieben (s. unten) kochen. Aus Butter, Mondamin, Brühe und ½ l Spargelwasser eine helle Schwitze zubereiten. Kurz aufkochen lassen, den Schafskäse unterrühren und die Soße mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine eingefettete Auflaufform mit Lasagneblättern auslegen, dann Soße, Spargel und Käse schichten. Die letzte Schicht ist Käse. Die Lasagne ohne Deckel im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten (sie sollte goldbraun sein) bei 175° C garen.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

Kochen des Sparge Kochen des Spargels:

 2 l. Wasser, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 1 EL Butter, 1 Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Den in Stücke geschnittenen Spargel in den Sud legen und 5 bis 8 Minuten (der Sud darf nicht sprudeln!) kochen. Der Spargel soll noch knackig sein.