

Bärlauch-Lasagne



Zutaten: 150g TK-Erbosen 500g grünen Spargel 1 Bund Frühlingszwiebel 150g Zuckerschoten 1 Bio-Zitrone 120g Bärlauch 2 EL Butter	2 EL Mehl 300ml Milch 200g Sahne Salz, Pfeffer frisch geriebene Muskatnuss 250g Ricotta 250g Lasagneplatten 150g Pecorino
---	--

Zubereitung:

- Die Erbsen in ein Sieb geben und antauen lassen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden.
Anschließend die Stangen in 3-4cm lange schräge Stücke schneiden.
Die Frühlingszwiebel putzen und waschen, das dunkle Grün abschneiden. Das helle Grün und den weißen Teil in feine Ringe schneiden.
Die Zuckerschoten putzen und waschen. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen.
Den Bärlauch waschen und trocken schleudern. Ein paar Blätter zum garnieren beiseite legen, die restlichen in Streifen schneiden.
- Die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren 4-5Minuten anschwitzen. Milch und Sahne einrühren und unter weiterem Rühren 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Die Béchamelsauce vom Herd nehmen. Den Ricotta und den Zitronensaft unterrühren.
- Den Backofen auf 190°C vorheizen. Spargel und Zuckerschoten in kochendem Wasser 3 Min. blanchieren. Dann in ein Sieb gießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- In eine ofenfeste Form (ca. 20x40cm) zuerst etwas Sauce geben und den Boden mit Lasagneplatten auslegen. Dann Bärlauch, Spargel, Zuckerschoten, Frühlingszwiebel, Erbsen und Sauce drauf verteilen. Diese Schichten zweimal wiederholen und mit einer Lage Lasagneplatten abschließen. Die restliche Béchamelsauce drüber verteilen und die Lasagne im Ofen ca. 30 Min. garen.
Den Pecorino fein reiben und drüber streuen. Die Lasagne nochmal 15 Min. goldbraun backen.
- Vor dem Servieren die Lasagne mit den restliche Bärlauchblättern garnieren.

Tipp: Dazu passt sehr gut eine Sauerrahm-Joghurt-Sauce mit frischen Wildkräutern, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft.