

Lasagne mit grünem Spargel und Lauch

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1,5 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser

Für die Füllung:

2 Stange junger Lauch	600 g grüner Spargel	Salz
150 g Parmesan	80 g Butter	1 EL Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem Teigschneider 10 x 6 cm große Lasagneblätter ausschneiden. Die Teigblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütteln, abtropfen lassen, mit Öl beträufeln und warm halten. Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten garen. Herausheben und abtropfen lassen. Käse in feine breite Späne hobeln. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen lassen und darin die Spargelstangen mit dem Lauch schwenken. Die grünen Spargelstangen abwechselnd mit den Nudelteigblättern, dem Lauch und dem Käse auf dem Teller schichten. Mit einem Nudelblatt abschließen. Den Balsamico in die restliche Bratbutter geben, über die Lasagne träufeln und mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Jörg Sackmann Freitag, 04. Juni 2010