



# Spargellasagne à la Langhans



PORTIONEN: 2 - 3

VORBEREITUNG: 0 MIN

ZUBEREITUNG: 50 MIN

## ZUTATEN

1 Dose **FRÜHLINGSKUSS**

1 Dose **PASTA E BASTA**

Lasagneblätter

Mozzarella

Käse nach Wahl

etwas Olivenöl für die Form

## ZUBEREITUNG

In eine geölte Auflaufform schichtest du in folgender Reihenfolge: FRÜHLINGSKUSS - Lasagneblätter - BASTA E BASTA - etwas Käse - Lasagneblätter - und dann wieder FRÜHLINGSKUSS usw. Die oberste Schicht sollte immer aus Soße bestehen.

Den Mozzarella in Stückchen rupfen und auf der Lasagne verteilen.

Spargelsuppe und Bolognese sind bereits tafelfertig gewürzt. In Kombination mit dem geriebenen Käse benötigst du keine weiteren Gewürze.

Backe nun deine Lasagne bei 180 °C Umluft ca. 30 bis 40 Minuten. Vor dem Servieren gibst du noch etwas frisch geriebenen Käse obendrauf.

## TIPPS VOM KÜCHENCHEF

👩🍳 Wenn du die Saßen vorher erwärmst, lassen sie sich leichter verteilen.

👩🍳 Zum hellen Spargel passen grüne Lasagneblätter besonders gut.

👩🍳 Besonders geschmackvoll wird die Lasagne, wenn du Büffelmozzarella und Pecorino verwendest.

👩🍳 *Geheimtipp:* Mit etwas Zitronenthymian oder geriebener Zitronenschale gibst du deiner Lasagne einen ganz besonderen sommerlichen "Kick". Probier's aus!