



SPARGELCANDELLONI MIT EINFACHER KÄSESAUCE

50 min Leicht

Backzeit ca. 35 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

8 kleine, frische Lasagneblätter

16 – 24 grüne, dünne Spargel

200 g MinusL Frischkäse

150 ml MinusL Milch

1 Pck. geriebener Emmentaler

1 EL Olivenöl

2 EL Senf

1 EL fein geriebene Zitronenschale

Saft einer Zitrone

¼ Tasse frisch geschnittener Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Den Frischkäse mit der Milch und dem Senf verrühren. Etwas geriebene Zitronenschale, den Saft der Zitrone, gehackten Schnittlauch und etwas geriebenem Emmentaler dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform mit Öl ausfetten und den Boden mit der Hälfte der Frischkäsecreme bestreichen.

Dann jeweils 2–3 grüne Spargel in die Lasagneblätter wickeln und in die Auflaufform legen. Den Rest der Frischkäsecreme darüber geben und das Ganze mit Pizzakäse bestreuen. Bei 180 Grad 30 bis 35 Minuten backen.