



Zutaten für 4 bis 6 Portionen:

1 Bund Minze	100 g geriebener Parmesan
3 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer, Muskat
750 g Spinat oder 600 g TK-Blattspinat	12 Lasagneblätter zum Vorkochen
750 g weißer Spargel	250 g Mozzarella (2 Stück)
600 g Ricotta oder Brocciu	Olivenöl

1. Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Minze zupfen, Knoblauch hacken. Den Spinat mit einem Schuss Olivenöl in einer großen Pfanne mit Deckel kurz dünsten. Sobald er zusammengefallen ist, vom Herd nehmen, kurz abkühlen, falls nötig ausdrücken, dann ein paarmal durchschneiden und mit Kräutern, Ricotta und drei Viertel vom Parmesan mischen (oder falls Sie ein Instagram-Video davon machen wollen: separat lassen und später auch separat nach und nach in die Form schichten). Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken – Vorsicht: Parmesan ist schon recht salzig.

2. Spargel schälen, zähe Enden abschneiden, Stangen längs in je 3 Scheiben schneiden. Lasagneblätter nach Packungsanweisung sehr bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

3. Eine große Auflaufform oder eine Quicheform ölen. Mit Lasagneblättern auslegen, dabei dürfen die Ecken der Nudelblätter etwas über die Form hinausragen, sodass sich am Ende eine Art Lasagneblüte ergibt. Die Hälfte der Füllung mit Mozzarella und Spargel darauf verteilen, mit einer zweiten Schicht Pasta und Füllung bedecken, dabei zuletzt eine Schicht Spargel legen und mit zerzupften Mozzarellascheiben und Parmesan bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln, auf der zweituntersten Schiene im Ofen etwa 45 Minuten goldbraun backen – falls die Nudelecken zu schnell braun werden mit etwas Butterpapier oder Alufolie abdecken.