



LASAGNE VON ZWEIERLEI SPARGEL MIT KERBEL UND LIMETTENHOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

- 29 % echte Butter
- Glutenfrei
- Ohne Konservierungsstoffe



25



leicht

Tipps

Statt Kerbel kann auch Koriander verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

500 g Grüner Spargel, in Stücke geschnitten

500 g Weißer Spargel, geschält, in Stücken

1 Prise(n) Zucker

30 ml Olivenöl

500 g Kartoffeln,

600 g Kirschtomaten, halbiert

Salz und Pfeffer

FÜR DIE LIMETTENHOLLANDAISE

500 ml QimiQ Sauce Hollandaise

2 Limette(n), Saft davon

ZUM ANRICHTEN

10 Lasagneblätter

Kerbel, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelragout: Grünen und weißen Spargel mit etwas Zucker in heißem Öl anbraten. Kartoffeln und Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Limettenhollandaise: QimiQ Sauce Hollandaise mit dem Limettensaft in einem Topf erhitzen.
3. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
4. Lasagneblätter einzeln in ausreichend Wasser bissfest kochen und anschließend halbieren.
5. Jeweils ein halbes Lasagneblatt in einen tiefen Teller setzen, das Spargelragout darauf verteilen und die QimiQ Sauce Hollandaise darauf dressieren. Mit einem halben Lasagneblatt abschließen und mit Kerbel garnieren.