



# Lasagne mit Bärlauch-Ricotta- Creme

---

und frischer Zitronen-Sauce

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform buttern und beiseitestellen.
2. 2 EL Ricotta, 3 EL Öl und Bärlauch pürieren. Rest Ricotta unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Schale der Zitrone fein abreiben und dazugeben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und da zugießen. Milch und Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce von der Herdplatte nehmen. Das Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und in die nicht mehr heiße Sauce einrühren.
4. Einen Teil der Bärlauch-Ricotta-Creme in die Auflaufform verteilen. Lasagneplatten darauf verteilen. Abwechselnd Creme und Lasagneplatten schichten. Auf die letzte Lasagne-Schicht die Zitronen-Sauce gießen und mit Parmesan bestreuen.
5. Bei 200 °C ca. 30-40 Minuten backen.



 Zubereitungszeit: Kurz

## Zutaten (für 4 Portionen)

### *Naturata Zutaten*

- 1 Pck. Lasagne, Dinkel hell
- 3 EL Olivenöl aus Italien nativ extra
- Deutsches Steinsalz, fein

### Weitere Zutaten

- 1 Bund Bärlauch
- 400 g Ricotta-Käse
- 4 EL Butter
- 1 Bio-Zitrone
- 6 EL Milch
- 2 EL Sahne
- 20 g Parmesan
- Pfeffer