



LASAGNE-ROULADEN

mit Spargel



Zutaten:

- 6 Lasagneblätter
- 2 EL Olivenöl
- 1 vegetarische DiWi-Wurst
- 2 Bund Rucola
- 1 Bund Bärlauch (oder Spinat)
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Soja-Sahne
- 1 Bund weißer Spargel geschält



Zubereitung:

Lasagneblätter in reichlich Salzwasser kochen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und auf ein feuchtes Tuch legen. Rucola und Bärlauch waschen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen, mit Soja-Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurst pellen und der Länge nach in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Lasagneblätter mit der Bärlauch-Rucola-Masse bestreichen, Wurstscheiben darauf verteilen und möglichst eng einrollen. Röllchen quer halbieren, in eine Backform setzen und zusammen mit dem Spargel in den vorgeheizten Backofen (ca. 160 Grad) geben. Wenn die Röllchen Farbe bekommen und der Spargel gar ist, aus dem Ofen nehmen, Röllchen noch mal halbieren und nach Belieben anrichten. Dazu passt Bärlauch- oder Petersilien-Pesto.

