

Lasagne Rezepte

Lasagne alla Milanese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Lasagne, Nudel, Vegetarisch

Für die Béchamel-Sauce

60 g Butter
60 g Mehl
1 Liter Milch

1 Teel. Salz, gehäuft
1 Msp. Muskatnuss

für die Lasagne

250 g Gorgonzola, gewürfelt
350 g Champignon, frische in
-Scheiben
1 Knoblauchzehe, gehackt

1/2 Bund Petersilie, gehackt
15 Lasagneblätter (gelb)
60 g Parmesan, geriebener

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, kurz anschwitzen. Nach und nach Milch unter Rühren hinzufügen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, einmal aufkochen. Gorgonzola hinzufügen, schmelzen lassen. Champignons, Knoblauch und Petersilie zur Sauce geben, kurz aufkochen lassen. Sauce und Parmesan in 6 Portionen teilen. Eine Portion Sauce und Parmesan in eine gerettete Form einfallen. 3 Lasagneblätter darüber legen. So weiter fortfahren. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 240°C (Heißluft 220°C) backen. Vor dem Servieren ca. 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Wem der Geschmack des Gorgonzola zu intensiv ist, kann auch die Hälfte durch Mozzarella ersetzen.