

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Pilzen

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Teigwaren, Italien, Lasagne, Nudel, Pilz

150 g	Stangensellerie		Shii-Take)
1	Zwiebel		Salz
2	Essl. Olivenöl		Pfeffer
700 g	gemischte Pilze (z.B.	200 g	Frühstücksspeck
	Champignons	2 Becher	Béchamelsoße (500 ml)
	Pfifferlinge	300 g	Gruyère-Käse
	Austernpilze	200 g	Lasagne-Platten

Sellerie waschen, Zwiebel schälen und beides fein würfeln. In heißem Olivenöl 5 min. in einer Pfanne anbraten. Pilze putzen und in Stücke schneiden. Dazugeben und 5 min. dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und die Speckscheiben darin knusprig braten. Den Käse grob reiben. Etwas Sauce in eine rechteckige Form geben. Dann in mehreren Schichten abwechselnd Lasagne-Platten, Pilze, Speck, Käse und Béchamelsoße einfüllen.

Jede Schicht mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die oberste Schicht sollte aus Sauce und restlichem Gruyère bestehen. Im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten abgedeckt und 15 Minuten offen garen.