

Vegetarische Rezepte

Edelpilz Kartoffel Lasagne

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Gemüse, Käse, Vegetarisch, Milchprodukte

600 g	Kartoffeln	1/2 Liter	Sahne
300 g	Edelpilzkäse, z.b.		Salz
	- Cambozola, Bavaria		Pfeffer
	evtl. mit Knoblauch	1	Knoblauchzehen, ausgepresst
		für die Sauce	
4	Tomaten		Oregano
	Salz	1/2	Zitrone, Saft davon
	Cayennepfeffer	1/2	Bd Schnittlauch

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Edelpilzkäse entrinden und in dünne Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Käses mit den Kartoffeln in eine Auflaufform schichten. Sahne, Salz, Pfeffer und die ausgepresste Knoblauchzehe darüber geben. Die restlichen Edelpilzkäse-Scheiben über die Lasagne geben und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen lassen.

Für die Sauce die Tomaten mit heißem Wasser abbrühen und häuten. Die geschälten Tomaten klein schneiden und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. mit etwas Oregano und dem Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Die Lasagne auf der Tomatensauce anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren.