Pilzlasagne

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

Lasagne

700 G	Shiitake- oder Austernpilze
	Salz
	Lasagneblätter zum Schichten
	etwas Rapsöl
1	Zwiebel
	Rosmarin
100 G	würzigen Käse zum Bestreuen

Bechamelsoße

170 G	Tomatenmark
1 PRISE	geriebene Muskatnuss
1 TL	Salz
300 G	Suppe
300 G	Milch
40 G	Mehl
40 G	Butter

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden
2. Pilze und Pilzstiele in feine Würfel schneiden
3. Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen, dann die geschnitten Pilze zugeben und 3 bis 4 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
4. Für die Bechamelsauce die Butter im Topf schmelzen, Mehl zügig einrühren und nach und nach mit Milch und Brühe aufgießen. Laufend umrühren, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat, dann das Tomatenmark hinzugeben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Für die Fertigstellung der Lasagne eine Auflaufform mit Butter ausfetten und mit einer Schicht Lasagneblättern beginnen, diese mit einer Schicht Pilzen belegen, darauf die Bechamelsauce geben. Solange wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind. Den Abschluss sollte die Bechamelsauce bilden, nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen.
6. Die Lasagne im vorgeheiztem Rohr bei 160 °C für ca. 30 Minuten backen.

Werden frische Lasagneblätter verwendet, reduziert sich die Backdauer auf ca. 15 Minuten.