



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmair

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

Bechamelseße

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 geschnittenen Pilze zugeben und 3 bis 4 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
4. Für die Bechamsauce 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 Bechamsauce geben. Solange wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind. Den Abschluss sollte die Bechamsauce 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.