


**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Zutaten

### Lasagne

| | |
|---|---|
| 700 G | Pilze |
| | 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 ML | Suppe |
| 300 ML | 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.