

Gemüse-Pilz-Lasagne von Brigitte



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eierschwammerl / Pfifferlinge	100 g
Zucchini	250 g
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Oregano	½ Teelöffel
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	250 g
Zwiebeln	1 Stk.
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Vollkornmehl	1 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 ml
Geriebener Parmesan	100 g
Salz	1 Prise(n)
Frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise(n)
Lasagneblätter	6 Stk.

Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden und im heißen Öl hell braten, Zucchini und Pilze kurz mitbraten. passierte oder gewürfelte Tomaten beimengen, würzen.

Ca. 5 Minuten köcheln lassen, die Sahne und das Mehl verrühren, dazugeben und kurz aufkochen lassen.

In eine Auflaufform abwechselnd Nudelplatte, Gemüse und Pamesan übereinanderschichten. mit Käse aufhören.

Ca. 30 Minuten bei 200° ins Rohr.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2222-Gemuese-Pilz-Lasagne-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at