

# Pilzlasagne



Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 90 Minuten

## Zutaten:

| Zutat   | Menge               |
|---|---------------------|
| Lasagneblätter  | 10 Stk.             |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss         | 1 Messerspitze(n)   |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse    | ½ Pkg.              |
| Speiseöl / Öl   | 1 Esslöffel         |
| Vollmilch   | 1 Liter             |
| Geriebener Parmesan                                     | Etwas / nach Bedarf |
| Salz  | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer                                       | Etwas / nach Bedarf |
| Frische Pilze   | 1 kg                |
| Zwiebeln  | 3 Stk.              |
| Knoblauchzehen  | 2 Stk.              |
| Frische Kräuter   | 1 Bund              |
| Weizenmehl (glatt)                                      | 80 g                |
| Butter  | 80 g                |
| Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln fein hacken.  
Den Knoblauch schälen und pressen.  
Die geputzten Pilze dickblättrig schneiden.

Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch im Öl anrösten, Pilze zugeben, salzen und pfeffern und so lange dünsten bis das Wasser gänzlich verdampft ist. Die Kräuter waschen, fein hacken und zu den Pilzen geben.

In der Zwischenzeit Mehl und Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen, die Masse mit dem Schneebesen glatt rühren und mit Salz und Muskat würzen.  
Wenn die Sauce zu dick ist mit etwas Suppe aufgießen (Die Sauce soll sehr dünnflüssig sein, damit die Lasagneblätter weich werden).

Eine Auflaufform abwechselnd mit Sauce, Lasagneblättern, gerösteten Pilzen und Streukäse füllen.

Mit der Sauce abschließen, mit geriebenen Parmesan bestreuen und bei 180° C 45 min. backen.

Sollte der Käse vor Ende der Garzeit stark zu bräunen beginnen, mit Alufolie abdecken und erst 10 Minuten vor Ablauf der Zeit die Alufolie wieder entfernen, damit der Parmesan richtig schön goldbraun und knusprig wird.

Abschließend die Lasagne aus dem Backrohr nehmen und 10 Minuten rasten lassen.

Mit grünem Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2302-Pilzlasagne.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)