

Pilz - Lasagne



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht, Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sind Sie auf der Suche nach einer Speise zum Kochabend? Wie wäre es mit einer leckeren Lasagne, die jeden Tag tausende Menschen begeistert?

Diesen italienischen Klassiker gibt es nicht nur mit Gehacktem, sondern in den abgewandelten Variationen mit Fisch oder Meeresfrüchten, frischem Gemüse, oder in einer fleischverminderten Variante mit Pilzen. Diese möchten wir Ihnen gerne heute vorstellen.

Für diese Lasagne können Sie, je nach Marktlage, alle käuflichen Pilzarten verwenden. Die Teigplatten brauchen nicht vorher gekocht zu werden, denn die Feuchtigkeit der Pilze reicht komplett aus.

Zutaten

- 12 Lasagne - Nudelplatten, ohne kochen
- 300 g frische Pilze, z. B.: Braune Champignons, Shiitake, Pfifferlinge, Steinpilze
- 20 g getrocknete Steinpilze, fein zerbröseln - gestoßen
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Bündchen junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 Knoblauchzweig, fein gewürfelt

- 3 EL Schnittlauchröllchen
- 2 - 3 Tomaten ohne Blüte und Schale, entkernt, gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Butter
- 3 EL fettarmer Frischkäse
- 30 g gehobelter Parmesan, Gouda oder Pizzakäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, eine feuerfeste Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit der ersten Lage Nudelplatten auslegen.

Das Steinpilzpulver stoßen, die Pilze fein hacken.

Schritt2

Den Speck in dem heißem Pflanzenöl anbraten, die Platte hochschalten und die Pilze nach und nach dazu geben.

Den austretenden Fond wieder reduzieren, die Frühlingszwiebeln dazu geben, kurz mit anschwitzen, Tomatenmark, Steinpilzpulver verrühren.

Die Tomatenwürfel unterschwenken, danach salzen und pfeffern.

Schritt3

Eine dünne erste Schicht einfüllen und mit Käse bestreuen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen und als letzte Schicht den Frischkäse darüber verstreichen.

Wieder mit Reibkäse bestreuen, einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt4

Etwa 20 - 25 min. auf der mittleren Schiene backen, in den letzten 20 min. unter den Grillschlangen goldgelb bräunen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Pilzgerichte **Zutaten:** Butter, Champignons, Käse, Nudeln, Öl, Pfeffer, Pilze, Salz, Schnittlauch, Speck, Tomaten, Tomatenmark, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-lasagne/>