Pilzlasagne mit gehobeltem Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Warum nicht einmal eine hausgemachte Pilzlasagne ? Nicht nur in der Pilzsaison, eigentlich das ganze Jahr möglich.

Zutaten

- 250 g handelsübliche Lasagne Blätter
- 600 g Waldpilze wie:
- Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Birkenpilze, Schafspilze etc., alles ist möglich.
- 2 El frisch gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 50g magerer Speck, gewürfelt
- 2 - 3 gewürfelte Schalotten
- 50 g Appenzeller oder ein anderer fester Bergkäse
- Etwas frischer Knoblauch (wenn man mag)
- Salz, Pfeffer
- Für die Sc. Bechamel:
- 200 ml Milch
- 2 El Weizenmehl
- 40 g Butter
- Salz, etwas Cayennepulver, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Für die Bechamel Soße:

Schritt3

Ca.40g Butter in einer Kasserolle auslassen, das El Mehl dazu geben. Kurz ausschwitzen, und mit

der Milch aufgießen, glatt rühren.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne und geriebener Muskatnuss würzen; ca.10 Minuten köcheln lassen, kurz halten. Zuletzt etwas geriebenen Bergkäse dazu geben.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern und auf gleiche Größe schneiden. Den Speck zunächst in etwas Butter anbraten, auslassen.

Schritt7

Die Zwiebeln und den fein geschnittenen Knoblauch dazu geben , angehen lassen und zeitversetzt die vorbereiteten Pilze dazu geben.

Schritt8

Alles 2 - 3 min. angehen lassen, salzen, pfeffern und die gehackten Kräuter dazu geben, kurz halten oder auf einem Küchensieb gießen.

Schritt9

Der Aufbau der Pilzlasagne:

Schritt10

Eine ausreichend große Auflaufform ausbuttern und mit der ersten Lage Lasagne Blätter bündig belegen.

Schritt11

Die Hälfte der Pilze gleichmäßig verteilen und wiederum eine Lage Lasagne Blätter darüber geben.

Schritt12

Den Vorgang wiederholen und mit der Sc. Bechamel überziehen.

Schritt13

Mit gehobeltem Bergkäse bestreuen und einige kalte Butterflocken verteilen.

Schritt14

Den Backofen auf ca. 180° C vorheizen, Backzeit 25 - 30 min..

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Alles rustkall in der Auflaufform servieren; am Tisch portionieren.

Schritt17

Gern reiche ich zur Ergänzung einen bunten Saisonsalat mit einem Joghurt - Kräuterdressing.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** hausgemacht, nicht nur in der pilzsaison

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzlasagne-mit-gehobeltem-bergkaese/