



Waldpilzen - Maccaroni - Lasagne

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Einfach und schnell gemacht, für jeden Tag, mit frischen Waldpilzen der Saison

Zutaten

- 500 g lange, nicht gebrochene Maccaroni
- Für die Füllung:
- 1 kg frische Waldpilze, nach Angebot wie:
- Steinpilze, Braunkappen, Pfifferlinge, Steinchampignons etc.
- 2 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 50 g gewürfelter, magerer Speck
- Etwas Butter, Salz, Pfeffer
- Frischen gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Für die Sc. Mornay:
- 40 g Butter
- 2 El Mehl
- 3/8 l Frischmilch
- 50 g gehobelter Bergkäse wie Appenzeller, Grynzer oder auch Pizzakäse
- Salz, Pfeffer, griebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Maccaroni herkömmlich in Salzwasser „bissfest“ abkochen. Die Hälfte, in ganzer Länge, dicht an dicht in eine gebutterte Auflaufform als erste Schicht schichten.

Schritt3

Die Käse Bechamel (Sc. Mornay) :

Schritt4

Mit 30 - 40 g Butter und ca. 2 El Mehl eine helle „Schwitze“ herstellen, mit Milch aufgießen. Verrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Cayenne, Käse und geriebener Muskatnuss würzen; etwa 10 min. auskochen lassen.

Schritt5

Die Pilze:

Schritt6

Den Speck mit den Zwiebeln und dem Knoblauchzehe in etwas Butter anschwitzen. Die geputzten, gesäuberten und auf gleiche Größe geschnittenen Pilze dazu geben. Salzen, pfeffern und 3 - 4 min. zusammen schmoren. Schnittlauch und / oder gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt7

Der Aufbau:

Schritt8

Die Hälfte der Pilze, im ersten Schritt, auf den Maccaroni verteilen; den Vorgang einmal wiederholen.

Schritt9

Die Sc. Mornay als letzten Schicht über die Pilze verteilen und reichlich mit reichlich, dünn gehobeltem Käse verschließen. einige Butterflöckchen darübergeben.

Schritt10

Für ca. 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb überkrusten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Rustikal in der Auflaufform servieren und einen bunten Blattsalat in Joghurt - Kräuterdressing dazu reichen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, für jeden tag, pastagerichte, preiswert, saisonal, schnell

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