Lasagne al funghi

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (6 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 4 Stangen Staudensellerie
» 250g braune Champignons
» 250g weiße Champignons
» 200g Austernpilze
» 200g Frühstücksspeck
» 1EL Olivenöl
» Pfeffer
» 250g Greyerzer
» 12 Lasagneplatten
» 2 Pk. Bechamel-Sauce (THOMY)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Zwiebel schälen, klein würfeln. Staudensellerie putzen, waschen, klein würfeln. Pilze putzen, in Stücke schneiden. Frühstücksspeck würfeln.

2. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und den Speck knusprig braten. Zwiebel und Sellerie zugeben, mitbraten. Pilze zufügen und ca. 5min dünsten. Mit Pfeffer würzen.

3. Greyerzer grob reiben. Lasagneplatten abwechselnd mit Bechamelsauce, Käse und Gemüse in eine Auflaufform schichten. Jede Schicht mit Pfeffer würzen. Erste und letzte Schicht sind Bechamelsauce.

4. Mit restlichem Käse bestreuen und im Ofen 35-40min backen.

Nährwerte: 728kcal/E22g/F60g/KH26g pro Portion

angelegt am: 05.07.2003 Rezept-Nr: 427

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke