

Nudel-Pilz-Auflauf mit Frühlingszwiebeln

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 3 Tomate(n)
- » 700g Pilze (gemischt)
- » 60g Butter/Margarine
- » 60g Mehl
- » 500ml Milch
- » 250ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 3 EL ger. Parmesan
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 1 EL Öl
- » 9 Lasagneplatten
- » 100g Gratin-Käse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Knoblauch abziehen, fein hacken. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen und in kleine Würfel teilen. Die Pilze abreiben, putzen und zerkleinern.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Milch und Brühe angießen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Aufkochen lassen und zum Schluss den Parmesan einrühren. Nicht mehr kochen lassen. Die Béchamelsoße würzig mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Lauchzwiebeln und Pilze darin ca. 10min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürfelten Tomaten unterrühren.

4. Etwas Béchamelsoße in eine gefettete Auflaufform geben. Im Wechsel Lasagneplatten, Pilze und Soße einschichten. Mit Lasagneplatten und Soße abschließen. Mit Reibekäse bestreuen und im heißen Ofen ca. 30min backen. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und in der Form servieren.

Nährwerte: 620kcal/E29g/F33g/KH52g pro Portion

angelegt am: 20.01.2004

Rezept-Nr: 819

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