



Pilzlasagne mit Bergkäse



70 Min.



fortgeschritten



4 Portionen



Vegetarisch

Schritt 1

In ¼ l lauwarmen Wasser die getrockneten Steinpilze ca. 30 Minuten einweichen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit die frischen Pilze säubern, klein schneiden und die Petersiele fein hacken.

Schritt 3

Die eingeweichten Steinpilze durch ein Sieb abgießen, gut ausdrücken und dabei 200 ml Flüssigkeit auffangen. Die Pilze klein schneiden.

Schritt 4

In einer Pfanne Butter zerlassen und die frischen und eingeweichten Pilze mit Thymian ca. 6 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie würzen.

Schritt 5

Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Butter andünsten. Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen.

Schritt 6

Die Milch und die Einweichflüssigkeit nach und nach dazugeben und ständig rühren um Klümpchen zu vermeiden.

Schritt 7

Béchamelsauce aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und vom Herd nehmen.

Zutaten

- ♥ 200 g getrocknete Steinpilze
- ♥ 900 g gemische Pilze (z.B.. Austernpilze, Eierschwammerl, Champignons etc.)
- ♥ Stängel Petersilie
- ♥ 2 Esslöffel Butter zum Anbraten
- ♥ 1 Teelöffel Thymian
- ♥ Salz, Pfeffer
- ♥ einige Spritzer Zitronensaft
- ♥ 1 Schalotte
- ♥ 3 Esslöffel Butter
- ♥ 3 Esslöffel Mehl
- ♥ 400 ml Milch
- ♥ Muskatnuss, frisch gerieben
- ♥ 250 g Ricotta
- ♥ 1 Eigelb
- ♥ 150 g geriebener Bergkäse
- ♥ Fett für die Form
- ♥ 16 Lasagneblätter
- ♥ 1 Kugel Mozzarella
- ♥ 50 g geriebener Parmesan

Schritt 8

Ricotta mit dem Eigelb in einer Schüssel verrühren. 2 EL Béchamelsauce untermischen und die Ricottamasse zur Sauce geben.

Schritt 9

Dann den Bergkäse hinzufügen und so lange rühren bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 10

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine ca. 24x32cm große rechteckige Auflaufform einfetten und abwechselnd mit Lasagneblätter, Pilze und Käsesauce schichtweise füllen und mit der Käsesauce abschließen.

Schritt 11

Die Lasagne mit gewürfelten Mozzarella und Parmesan bestreuen, mit Alufolie abdecken und im Ofen 40 Minuten backen.

Schritt 12

Alufolie entfernen und nun bei 220°C die Lasagne fertig backen bis sie goldbraun ist.