

Lasagne Ai Funghi

Zutaten für: 6 Portionen

1		Zwiebel
4	Stangen	Staudensellerie
700	Gramm	Gemischte Pilze (z.B. Champignons, Austernpilze Oder Pfifferlinge)
200	Gramm	Frühstücksspeck
1	Essl.	Olivenoel
		Frisch gemahlener Pfeffer
2	Pack.	Les Sauces Béchamel
9	Blätter	BUITONI Lasagne
150	Gramm	Greyerzer Käse
		Zubereitungszeit: 70 Min

Anleitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Pilze putzen und klein schneiden. Frühstücksspeck in Würfel schneiden.
4. In einer großen beschichteten Pfanne THOMY Sonne & Olive heiß werden lassen und den Speck knusprig braten. Zwiebel und Sellerie zugeben und glasig braten.
5. Pilze zugeben, mit Pfeffer würzen und ca. 5 Min. dünsten. THOMY Les Sauces Béchamel zugeben.
6. Die Pilzsauce mit BUITONI Lasagne abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Sauce beginnen und abschließen.
7. Greyerzer grob reiben und darüber streuen. Im Backofen ca. 35-40 Min. goldbraun backen.

Ernährungsinfo Je Portion:

B: 2079

kJ (496 kcal)

N: E 21g,

KH 24g,

F 35g