

Lasagne - Alle Verdure (Gemuese-Lasagne)

Kategorien: Auflauf, Lasagne, Nudeln, Vegetarisch

Zutaten für: 4 Portionen

1 Karton Lasagne; je ca. 250g
. (250g = 20 Stueck)
Parmesan; gerieben

ZUCCHINI - FÜLLUNG

400 Gramm Zucchini
1 Bund Basilikum
1/4 Teel. Salz
Pfeffer aus der Muehle

PILZ - FÜLLUNG

200 Gramm Champignons
1 Teel. Zitronensaft
1 Bund Petersilie; gehackt
1/4 Essl. Salz
Pfeffer aus der Muehle

SAUCE

500 ml Halbrahm
200 Gramm Greyerzer
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
1 Prise Weisser Pfeffer

Anleitung:

Lasagne al dente kochen, kalt abspuelen, abtropfen lassen und auf einem Tuch ausbreiten.

Zucchini-Fuellung:

Zucchini in sehr duenne Scheiben hobeln. Basilikum in feine Streifen schneiden. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Pilzfuellung:

Champignons in duenne Scheibchen hobeln. Zitronensaft ueber die Pilze trauefeln. Petersilie, Salz und Pfeffer begeben und gut mischen.

Sauce:

Rahm in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Kaese reiben und zusammen mit Salz, Muskat und weissem Pfeffer begeben. Sauce unter Ruehren mit dem Schwingbesen nur koecheln, bis der Kaese geschmolzen ist.

Zubereitung:

Je 1/3 der Sauce unter die Zucchini- und die Pilzfuellung mischen, Rest der Sauce beiseite stellen. Wie folgt in gefettete Gratinform schichten (bezogen auf 4 servings):

- : 1. Schicht: 3 Essloeffel Sauce
- : 2. Schicht: erste Lasagne-Portion

Lasagne - Alle Verdure (Gemuese-Lasagne)

(Fortsetzung)

- : 3. Schicht: 1/2 der Zucchini-Fuellung
- : 4. Schicht: zweite Lasagne-Portion
- : 5. Schicht: die ganze Pilzfuellung
- : 6. Schicht: dritte Lasagne-Portion
- : 7. Schicht: restliche Zucchini-Fuellung
- : 8. Schicht: vierte Lasagne-Portion
- : 9. Schicht: restliche Sauce
- : 10.Schicht: Parmesan, gerieben
- : 11.Schicht: Butterflocken

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Ofens.