

Lasagne Originale Della Mamma

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Staudensellerie
1		Zwiebel
2	Essl.	Olivenöl
400	Gramm	Champignons
200	Gramm	Austernpilze
100	Gramm	Pfifferlinge
1	Bund	Petersilie, glatt
1/8	Ltr.	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
200	Gramm	Emmentaler, gerieben
200	Gramm	BUITONI Lasagne
2	Pack.	Sauces Béchamel

Anleitung:

Zubereitungszeit: 90 Min.

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Staudensellerie putzen , waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und beides anbraten.
4. Pilze putzen und in Stücke schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein schneiden. Alles ca. 5 Min. dünsten.
5. Weißwein zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
6. Emmentaler, BUITONI Lasagne und Sauces Béchamel abwechselnd mit den Pilzen in eine Auflaufform schichten. Mit der Sauce Bèchamel beginnen und abschließen.
7. Im Backofen ca. 45 Min. backen.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 3011 kJ (717 kcal)N: E 27g, KH 47g, F 45g