

Lasagne mit Artischockenherzen und Champignons

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

200 g Champignons
3 Esslöffel Olivenöl
1/2 Bio-Zitrone
5 g Schnittlauch
1 Zweig(e) Thymian
500 g Artischockenherzen
10 frische Nudelplatten
Salz, Pfeffer
100 g Parmesan

Für die Béchamelsauce

75 g Butter
75 g Mehl
850 ml Milch
1 Prise(n) Muskatnuss
Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und Artischockenherzen 4 Minuten anbraten, gelegentlich umrühren. Zitrone waschen, Schale abreiben. Thymiannadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Schnittlauch waschen und klein schneiden. Champignons, Zitronenzesten, Schnittlauch und Thymian in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren 3 Minuten braten.

- 3 -

Für die Béchamelsauce Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und Mehl langsam einrühren, 1-2 Minuten anschwitzen. Nach und nach Milch dazugießen und unter Rühren leicht aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

- 4 -

Auflaufform mit Butter einfetten. Boden mit Béchamelsauce bestreichen und mit Nudelplatten belegen. Eine Schicht Gemüse und eine Schicht Béchamel daraufgeben. Restliche Zutaten genauso einschichten. Lasagne mit Parmesan bestreuen.

- 5 -

Auflaufform mit Alufolie bedecken und im heißen Ofen ca. 25 backen. Folie entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis der Käse knusprig ist.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Pilze mit einer Gemüsebürste putzen und in dünne Scheiben schneiden. Artischockenherzen abgießen und abtropfen lassen.

- 2 -