

## Rosenkohl-Pilz-Lasagne

VORBEREITEN

85  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

15 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)  
 700 g Champignons  
 450 g Rosenkohl  
 5 Esslöffel Butter  
 2 Schalotten  
 4 Knoblauchzehen  
 2 Zweig(e) Thymian  
 480 ml Sahne  
 Salz, Pfeffer  
 2 Esslöffel Pflanzenöl  
 3 Esslöffel Mehl  
 720 ml Milch  
 1/4 Teelöffel Muskatnuss  
 450 g Mozzarella (gerieben)  
 30 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
 2 Stiele Petersilie

### Besonderes Zubehör

Auflaufform (ca. 33 cm Länge)  
 Food Processor oder Standmixer

Verpasse dem italienischen Ofengericht eine winterliche Note und schichte deine Lasagne zur Abwechslung mal mit mildem Rosenkohl und gebratenen Pilzen. Mozzarella

und Parmesan umhüllen die Nudelplatten und sorgen für eine leckere braune Kruste.

- 1 -

Lasagneplatten in eine Auflaufform geben und mit warmem Wasser bedecken, ca. 15 Minuten ziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen.

- 2 -

Champignons putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Knoblauch hacken, Zwiebel fein würfeln. Den Strunk der Rosenkohle etwas abschneiden, äußere Blätter entfernen und die Röschen waschen. Thymianblätter von den Stängeln zupfen. Parmesan reiben.

- 3 -

Champignons und Rosenkohl nacheinander im Food Processor zu groben Stücken verarbeiten. In getrennten Schüsseln aufbewahren und beiseitestellen.

- 4 -

In einer großen Pfanne 2 Esslöffel Butter erhitzen und Champignons ca. 12 Minuten braten, bis sie anfangen braun zu werden. Schalotten, Knoblauch und Thymian hinzufügen und unter Rühren 4 Minuten mitbraten.

- 5 -

Hälfte der Sahne zu Pilzen geben und 2 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schüssel füllen.

- 6 -

Pfanne auswischen, Pflanzenöl erhitzen und Rosenkohl ca. 10 Minuten unter Rühren anschwitzen. Restliche Sahne

# Rosenkohl-Pilz-Lasagne

hinzugeben und die Flüssigkeit für einige Minuten reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Pfanne nehmen.

- 7 -

Restliche Butter in einem mittleren Topf schmelzen. Das Mehl unter stetigem Rühren dazugeben und 2 Minuten erhitzen. Milch langsam einrühren und zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Muskatnuss und 3/4 des geriebenen Mozzarellas unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Mozzarella-Sauce in die Auflaufform geben, mit 3 Lasagneplatten bedecken und Rosenkohlmischung darauf verteilen.

Erneut Mozzarella-Sauce, geriebenen Parmesan und Mozzarella in die Auflaufform geben. Das Ganze für 3 Schichten wiederholen. Zum Schluss mit einer Schicht aus Nudelplatten, Mozzarella-Sauce, geriebenem Parmesan und Mozzarella abschließen.

- 9 -

Lasagne für 30 Minuten im Ofen backen, bis sie braun ist. Inzwischen Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und hacken.

- 10 -

Vor dem Servieren Lasagne 10 Minuten ruhen lassen und mit Petersilie bestreuen.