

## Steinpilz-Lasagne

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

12 gewellte Lasagneplatten  
 800 ml Milch  
 8 Esslöffel Butter  
 6 Esslöffel Mehl  
 3 Knoblauchzehen  
 5 g frische, glatte Petersilie  
 1 Teelöffel Salz  
 1/2 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer  
 1 Msp. Muskatnuss  
 90 g Prosciutto  
 3 Esslöffel Olivenöl  
 1 Zwiebel  
 850 g Steinpilze  
 1 Zweig(e) Thymian  
 1 Zweig(e) Salbei  
 100 g Parmesan  
 100 g Asiago Käse

Mit Lasagne macht man nie etwas verkehrt - sie bietet jede Menge Möglichkeiten und schmeckt einfach immer gut. Dieses Exemplar besticht mit einer herrlich cremigen Béchamelsauce und herbstlichen Pilzen.

- 1 -

Für die Béchamelsauce: Milch in der Mikrowelle oder in einem Topf erwärmen. In einem Topf oder einer Stielkasserolle die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen das Mehl und anschließend die warme Milch dazugeben. Knoblauch schälen, Petersilie waschen, beides fein hacken und den Prosciutto würfeln. Alles zusammen mit Salz, Pfeffer, und Muskatnuss in die Béchamelsauce geben.

- 2 -

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel würfeln, Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Thymian und Salbei hacken.

- 3 -

Zwiebeln in die Pfanne geben, bis sie glasig sind, dann wieder herausnehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten, bis sie leicht in sich zusammenfallen. Dann gedünstete Zwiebeln, Thymian und Salbei hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 1-2 Minuten leicht anbraten. Pfanne vom Herd nehmen.

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Parmesan und Asiago über einer Schüssel reiben. Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Ca. 3 EL der Béchamelsauce auf den Boden der Form geben und verstreichen. Darauf eine Schicht Lasagneplatten verteilen und erneut mit der Sauce bestreichen. Anschließend eine Schicht Steinpilze in die Auflaufform geben. Diese dann wieder mit einer Schicht Nudelplatten belegen und den Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Zum Schluss mit der Käsemischung bestreuen und für ca. 45 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren die Lasagne 10 Minuten ruhen lassen.

# Steinpilz-Lasagne