

Pilz Lasagne

Zutaten

Lasagne Blätter
 1 Tüte Getrocknete Steinpilze
 1 Zucchini
 2 Möhren
 Tomaten (3 Große Fleischtomaten oder
 Tomatenstücke aus Konserven)
 1 Aubergine
 1-2 Zwiebeln je nach Größe
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl
 Salz, Pfeffer
 100g Butter
 2el Mehl
 500ml Milch
 Geriebener Parmesan/ ein Stück Gorgonzola

Frische gehen auch, aber
 getrocknete nehmen die
 viele Flüssigkeit in der
 Lasagne besser auf!



1. Die Zucchini und Aubergine waschen halbieren und in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel fein würfeln und die Tomaten, wenn es frische sind, grob würfeln.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen und eine große Auflaufform mit Öl einfetten.
In einer großen Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Die Zucchini und Möhren dazu geben, gut salzen und pfeffern und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Die Aubergine und die Pilze zum restlichen Gemüse in die Pfanne, nochmal kräftig salzen und pfeffern und dann die Tomaten dazu geben. Das Ganze weiter köcheln lassen.
4. Bechamel-Soße: In einem kleinen Topf die Butter bei starker Hitze schmelzen. Dann kommt das Mehl dazu, es darf nicht klumpen, deshalb muss man kräftig rühren. Wenn sich Mehl und Butter gut vermischt haben kann man unter ständigem Rühren nach und nach die Milch dazu gießen.
5. Jetzt kann man anfangen zu schichten. Immer abwechselnd eine Schicht Gemüse und eine Schicht Lasagne Blätter. Wie viele Schichten ist jedem selbst überlassen, zum Schluss gießt man über die letzte Schicht Nudeln die Bechamel-Soße. Dann den Parmesan drüberstreuen oder den Gorgonzola in Stücke schneiden und auf die Soße legen. Wer mag kann auch beides machen.
Tipp: Man kann den Parmesan auch nach der Milch mit in die Bechamel rühren, dann wird die Oberfläche zwar nicht so knusprig, aber der Geschmack des Parmesans bleibt intensiver.
6. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen etwa 25 -30 Minuten backen. Die Regel ist, wenn an der Oberfläche die ersten Stellen leicht bräunlich werden ist sie gut.