KÜRBIS-EIERSCHWÄMMLI LASAGNE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Den Kürbis raffeln.
Pilze säubern und kleinschneiden. Peterli hacken.
Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Kürbis dazugeben.
Danach die Pilze auf mittlerer bis hoher Hitze dazugeben.
Optional mit Cognac ablöschen.

Mit Bouillon auffüllen. Zitronenabrieb dazugeben. Kurz einköcheln lassen.
Dann gehackten Peterli dazugeben.

Bechamel-Sauce:
Butter in einem Topf schmelzen. Mehl im Sturz dazugeben. Die Milch nach und nach dazugeben und zu einer cremigen Bechamel rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zuerst etwas Bechamel in eine Gratinform geben, danach eine Schicht Lasagneblätter darauflegen.
1/3 der Kürbis-Pilzfüllung auf die Lasagneblätter verteilen.
Den Mozzarella zerzupfen und die Hälfte auf die Pilzfüllung verteilen.
Eine zweite Schicht Lasagneblätter darauflegen.
Das zweite Drittel Kürbis-Pilzfüllung darauf verteilen.
3-4 Esslöffel Bechamelsauce und ca. 25 g Parmesan darauf verteilen.

Die dritte Schicht Lasagneblätter auf die Füllung legen.

EINKAUFSLISTE

450 G KÜRBIS
(Z.B. POTIMARRON, BUTTERNUT), GERAFFELT
450 G EIERSCHWÄMMLI (PFIFFERLINGE)
1 BUND PETERLI
1 ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
1 ZITRONE, ABRIEB
200 G GEMÜSEBOUILLON
COGNAC (OPTIONAL)
MEERSALZ
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
OLIVENÖL ZUM ANBRATEN

60 G BUTTER
60 G WEISSMEHL
800 G MILCH
MEERSALZ
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
MUSKATNUSS

POWERED BY:
nahrin
CAFFÈ CHICCO D'ORO
Wired Cooking
REDEFINE MEAT

KÜRBIS-EIERSCHWÄMMLI LASAGNE

Die restliche Kürbis-Pilzfüllung und den restlichen Mozzarella auf den Lasagneblättern verteilen. Nochmals eine Schicht Lasagneblätter darauflegen. Die Bechamelsauce auf die Lasagneblätter geben und den restlichen Parmesan darauf verteilen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Bei 220°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

EINKAUFSLISTE

250 G LASAGNEBLÄTTER
1 MOZZARELLA
100 G PARMESAN, GERIEBEN
40 G BUTTER

POWERED BY:
nahrin
CAFFÈ CHICCO D'ORO
Wired Cooking
REDEFINE MEAT