



Pilzlasagne

Zubereitung

Die Steinpilze in einer Schüssel mit warmem Wasser übergießen und 15 min. einweichen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und auffangen. Danach die Pilze gut ausdrücken. Die frischen Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die frischen Pilze, die ausgedrückten Steinpilze und den Thymian unter gelegentlichem rühren in Öl anbraten, bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, Pilze in eine Schüssel füllen und Petersilie und Estragon einrühren. Schlagobers und Schmelzkäse aufkochen, miteinander verrühren, salzen und pfeffern. Das Einweichwasser der Pilze nach und nach hinzufügen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Form mit 100 ml Sauce ausstreichen, 3 Lasagneblätter darauf legen. Pilze darüber geben, dann wieder Lasagneblätter und zum Schluss wieder Pilze. Dies noch zwei Mal wiederholen: Den Abschluss bilden Lasagneplatten und darüber kommt die restliche Sauce. Die Lasagne mit Cottage-Cheese bestreichen und mit geriebenem Parmesan bestreuen und die Form mit Alufolie abdecken.

Nun 40 min. backen, dann die Alufolie entfernen, die Temperatur auf 220°C erhöhen und nochmals für 10-15 min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Die Form aus dem Ofen nehmen und 10 min. ruhen lassen, bevor sie serviert wird.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

- 5 Stück Schmelzkäse
- 200 ml Steinpilzwasser
- 200 gr. Lasagneblätter
- 5 Stück Knoblauchzehe
- 3 Pkg. Cottage-Cheese
- 100 gr Parmesan
- 40 gr. Steinpilze
- 500 ml Wasser
- 50 gr BONA Pflanzenöl
- 2 kg Champignons
- 1 EL Thymian
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Estragon
- 4 EL Petersilie glatt
- 1 l Schlagobers