

Perlpilz – Lasagne

Eine Lasagne aus Pilzen ist ein wunderbares vegetarisches Gericht. Perlpilze, die man zu Beginn der Pilzsaison oft in größeren Mengen finden kann, wo sie auch noch nicht so sehr von den Maden gefunden und verzehrt wurden, liebe ich da besonders.

Zutaten:

Etwa 500g Perlpilze

1 große weisse Zwiebel

2 Zehen oder ein Köpfchen Knoblauch

3 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

200ml Sahne

300ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Packung Lasagne-Blätter

1 Mozarella oder 3 Esslöffel frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

- 1.) Zuerst bereitet man die Pilzsauce. Die Perlpilze müssen natürlich von Schmutz aber auch von der Haut befreit werden. Dann werden sie grob zerkleinert, nicht zu fein, da sie beim Braten noch recht zusammenfallen. Die weisse Zwiebel wird jedoch fein gewürfelt, ebenso der Knoblauch, den man auch vom Keim befreit. In einer Pfanne zuerst die Zwiebeln in Butter hell anschwitzen, dann den Knoblauch und die Pilze dazugeben und etwa 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.) In einem Topf 2 Esslöffel Butter schmelzen, sie darf nicht braun werden, dann 2 Esslöffel Mehl dazugeben, gut umrühren und unter Rühren 200 ml Sahne einlaufen lassen. Zum Kochen bringen und unter weiterem Rühren, damit nichts klumpt 300ml Milch darunter rühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen und von der Herdplatte nehmen, denn die Sauce legt sich sehr leicht an.
- 3.) In eine feuerfeste Form wird nun der Boden zunächst mit der Bechamel-Sauce bedeckt, dann legt man harte, ungegarte Lasagne-Blätter darauf, beschichtet sie mit der Pilzsauce, schichtet dann wieder Nudelplatten, dann weisse Sauce, dann Pilzsauce und so fort, als letzte Schicht sollte die weisse Sauce sein. Darauf streut man entweder zerzupften Mozarella oder geriebenen Parmesan.

- 4.) Das Backrohr auf 200°C vorheizen, die Backform mit Alufolie bedecken und 10 Minuten im Rohr garen, dann die Folie abnehmen und noch 5 – 6 Minuten weitergaren, bis der Käse beginnt, braun zu werden.