
Typ: Gemüse

Quelle: Essen & Trinken

Bemerkungen: Option: Walnüsse

Zutaten ZUTATEN für 4 PORTIONEN
50 g Butter (und 2 ½ El Butter)
50 g Mehl
800 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskat (frisch gerieben)
2 weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g braune Champignons
700 g Wirsing
1 El Olivenöl
6 Stiele Thymian
120 g mittelalter Gouda
15 Lasagne-Blätter (270 g)

Rezept:

1. 50 g Butter in einem Topf zerlassen. Mehl zugeben und unter Rühren kurz dünsten. Milch unter Rühren zugießen, aufkochen und bei milder Hitze 15 Min. kochen. Gelegentlich umrühren. Béchamel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Wirsing putzen und in 2 cm breite Streifen schneiden. 1 El Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin bei starker Hitze 3 Min. braten. Knoblauch, die Hälfte der Zwiebeln und abgezupfte Thymianblättchen zugeben, bei mittlerer Hitze 3 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. 1 El Butter in der Pfanne zerlassen. Restliche Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Wirsing und 100 ml Wasser zugeben und 7-10 Min. leicht bissfest garen. Wirsing salzen und pfeffern. Käse raspeln.
3. Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit ½ El Butter fetten. Etwas Béchamel auf dem Boden verstreichen. Dann Lasagne-Platten, Pilzmischung, Wirsing, Béchamel und Käse abwechselnd in die Form schichten. Mit Béchamel und Käse abschließen. Lasagne im heißen Ofen bei 180 °C im unteren Ofendrittel 45-50 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).