

leicht modifiziert aus Brigitte

Pilzlasagne mit Weißkohl

4 Portionen

Zutaten

400g

Kräuterseitlinge, 15 g getrocknete Steinpilze, eine halben Weißkohl, 1 Zwiebel, ein halber Bund glatte Petersilie, 3 Esslöffel Mehl, 40g Butter, 400 ml Milch, 4 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Mehl, 2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 9 Lasagneblätter, 50g geriebener Parmesan



Zubereitung

1. Steinpilze eine halbe Stunde in 0,5 Liter warmen Wasser einweichen
2. Weißkohl in dünne Streifen schneiden, Zwiebel würfeln,
3. Petersilienblätter abzupfen und kleinhacken
4. Butter in großem Topf auslassen und Zwiebeln anschwitzen
5. in einer Pfanne das Öl heiß werden lassen
6. Pilze in 1cm dicke Scheiben schneiden
7. Weißkohl in den Topf zu den Zwiebeln geben und ebenfalls gut 5 Minuten anschwitzen
8. die Pilze in der Pfanne anbraten, herausnehmen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen
9. zum Weißkohl das Mehl sieben und alles zusammen nochmals 5 Minuten anschwitzen
10. den Backofen auf 180° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
11. die Steinpilze abgießen, den Fond auffangen, die Steinpilze fein schneiden
12. den Pilzfond und die Milch zu dem Weißkohl geben, alles zusammen 10 Minuten köcheln lassen, am Ende die Steinpilze und die Petersilie zugeben, mit 3 Teelöffeln Salz und 0,5 Teelöffel Pfeffer würzen
13. die Auflaufform mit einer dünnen Schicht Weißkohlmischung bestreichen
14. eine Schicht Lasagneblätter darüber ausbreiten
15. eine Schicht Pilze auflegen
16. mit einer Schicht Weißkohlmischung bestreichen
17. dies zweimal wiederholen (Lasagneblätter, Pilze, Weißkohl)
18. die Lasagne im Backofen 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen
19. den Parmesan darüber streuen und nochmals 10 Minuten backen

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Feldsalat