Lasagne alle verdure von Simu

Mengen für 15 Personen

Tags: enthält Pilze, benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Grantinform

1.8 kg Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden
15 g Basilikum	hacken Zuccetti mit Basilikum mischen und mit Salz und Pfeffer würzen -->Zucchini-Füllung
1.5 kg Frische Champignons	in Scheibchen schneiden und in der Bratpfanne dämpfen. Wasser abschütten
3 cl Zitronensaft	über die Champignons geben
30 g Petersilie, frische	die glattblättrige Petersilie fein hacken. Champignons und Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer würzen -->Pilz-Füllung
1.95 Liter Halbrahm	in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren
750 g Reibkäse	alles Zugeben, unter Rühren köcheln, bis der Käse geschmolzen ist mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
30 g Butter	Gratinform mit Butter einreiben
300 g Parmesan	zum Schluss die Lasagne decken Backen: Ofen aufheizen auf 220°C, Backzeit 30 Minuten in der Backofenmitte.

1. Schicht ein bisschen Sauce
2. Schicht Lasagneblätter
3. Schicht 1/2 Zucchini-Füllung
4. Schicht Lasagneblätter
5. Schicht ganze Pilz-Füllung
6. Schicht 1/2 Sauce
7. Schicht Lasagneblätter
8. Schicht Rest Zucchini-Füllung
9. Schicht Lasagneblätter
10. Schicht Rest Sauce