

# Lasagne mit Pilzfüllung

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Pilze, fein gewürfelt

1 EL Öl

1 kleine Zwiebel, gehackt

2 gehackte Knoblauchzehen

1 Rüebli

je 50 g Sellerie und Zucchini

2 EL Tomatenpüree

2 EL Mehl

2 dl trockener Rotwein

5 dl Wasser oder Bouillon

1 Würfel Bratensauce

1 Kräuterstrauss aus Majoran,  
Basilikum und Salbei

1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken

100 g geriebenen Käse

1 EL Butter

3 EL Mehl

5 dl Milch

Salz, Muskat

8–10 Lasagne-Teigblätter,  
während 5 bis 10 Minuten in  
Salzwasser gekocht, abgekühlt

Pilze im Öl gut anbraten, Zwiebel und Knoblauch, die fein gehackten Rüebli, Zucchini und Sellerie zusammen mit dem Tomatenpüree zugeben und weiterdünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Rotwein und Wasser oder Bouillon ablöschen. Saucenwürfel und Gewürze dazu geben und einkochen lassen. Die abgekühlte Masse lagenweise mit den Teigblättern in eine Gratinform schichten. Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl kurz anschwitzen, mit der Milch zu einer dicken Sauce rühren. Als oberste Schicht über die Teigblätter verteilen. Mit Käse bestreuen und im Ofen bei 200 Grad während rund 30 Minuten überbacken.

