



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 171

Scharfe Lasagne mit Pilzen

Zutaten

- 750 g Champignons
- 500 g Austernpilze
-  135 ml Olivenöl
- 60 g getrocknete Wildpilze
-  500 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 2-3 Eiertomaten
- 75 g Tomatenmark
-  1 TL Chili, geschrotet
- 130 ml Sahne
- 60 g Pecorino
- 60 g Parmesan
- 1 EL Basilikum, gehackt
- 1 EL Petersilie, gehackt
- ca. 14 Lasagneblätter
-  Meersalz
-  Schwarzer Pfeffer

Rezept

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Champignons und Austernpilze mit einem großen Messer fein hacken. Mit 3 EL Öl und 1 TL Salz mischen. Ein Blech mit Backpapier belegen, die Pilze darauf verteilen und goldbraun backen. Dabei mehrmals umrühren. Beiseitestellen. Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Die getrockneten Pilze in heißer Brühe 30 Minuten einweichen. Abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Die Pilze gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Karotte im Mixer kurz hacken oder per Hand mit einem großen Messer. In einer großen Pfanne 60 ml Öl erhitzen und das Gemüse anbraten, bis es weich und goldgelb ist. Die Tomate fein hacken und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer mischen. Unter Rühren 7 Minuten köcheln. Eingeweichte Pilze, Chili und gebratene Pilze unterrühren. 8 Minuten dazu geben ohne Rühren braten. Einweich-Brühe der Trockenpilze und 800 ml Wasser dazu, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln, bis die Sauce Bolognese-ähnlich ist. Die Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse und Kräuter mischen. Lasagne schichten: erst Sauce, Käsemischung, Lasagne. Mit Sauce und Käse abschließen. Mit 1 EL Sahne und 1 EL Öl beträufeln, mit Alufolie abdecken und 15 Minuten backen. Hitze auf 220 Umluft erhöhen und Folie abnehmen. 12 Minuten, dann den Grill einschalten für eine schöne Kruste. Mit restlicher Sahne, Öl und Pfeffer bestreuen und servieren. **Guten Appetit!**