



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Pilz Lasagne

Zutaten für 4 Personen:	100 g Parmesan
400 g Pfifferlinge	1 EL Mehl, 1 EL Butter
400 g braune Champignons	200 ml Milch, 200 ml Sahne
Olivenöl, Salz, Pfeffer	200 g Blauschimmelkäse
5 Schalotten, 2 Knoblauchzehen	Geriebene Zitronenschale
1 Bund Basilikum	14 Lasagneblätter

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne, Schalotten Würfel und etwas Knoblauch drin an. Putzen Sie Pfifferlinge und braune Champignons, die schneiden Sie klein. und dünsten die in der Pfanne mit an.

Die Pilze in einer Schüssel kurz abkühlen lassen,

gehackten Basilikum dazu und ne ordentliche Portion frisch geriebenen Parmesan, vermischen Sie alles schön und würzen mit Salz und Pfeffer.

So, Pilzmasse ist fertig. Jetzt machen wir eine schnelle

Blauschimmelkäsecreme, dafür geben Sie Mehl und Butter in die Pfanne, bereiten eine Mehlschwitze zu, löschen mit Milch und Sahne ab, die Bechamel muss kurz köcheln bis die sämig ist. Die verfeinern und würzen die mit Blauschimmelkäse, geriebener Zitronenschale, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

Pilzmasse, Lasagneblätter und Blauschimmelkäsecreme in eine Auflaufform schichten, mit der Creme abschließen und mit Parmesan bestreuen.

Backen Sie die Pilzlasagne bei 180° so ca. 30 Minuten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer