



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Austernpilz-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:	
600 g Austernpilze	1 EL Mehl, 1 EL Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer	200 ml Milch
5 Schalotten	200 ml Sahne
2 Knoblauchzehen	200 g Blauschimmelkäse
1 Bund Basilikum	Geriebene Zitronenschale
100 g Parmesan	14 Lasagne-Blätter

Zubereitung:

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne und dünsten Sie Schalottenwürfel und etwas Knoblauch darin an. Schneiden Sie die Austernpilze in grobe Streifen und dünsten Sie sie in der Pfanne mit an. Die Pilze in einer Schüssel kurz abkühlen lassen, gehacktes Basilikum dazugeben und eine ordentliche Portion frisch geriebenen Parmesan. Vermischen Sie alles schön und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Dann ist die Pilzmasse fertig.

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

Austernpilze, Lasagne-Blätter und Blauschimmelkäsecreme in eine Auflaufform schichten, mit der Creme abschließen und mit Parmesan bestreuen.

Backen Sie die Austernpilz-Lasagne bei 180° so ca. 30 Minuten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer