



Champignon-Lasagne

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

	1	Paket Lasagne-Nudeln
Pilz-	500g	Champignons
farce:	1	grosse Zwiebel
	2	Knoblauchzehen
	1	Dose Pelati oder
	4	frische Tomaten
	3EL	Tomatenpüree
	1,5dl	Rotwein
		Salz, Pfeffer, Oregano
		oder Basilikum,
		Olivenöl
Rahm-	5 dl	Halbrahm
sauce:	100 g	Käse, gerieben
		Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Lasagne-Nudeln nach Anleitung vorkochen. Auf Tuch abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch hacken, Pilze in Scheiben schneiden und im heissen Olivenöl dämpfen. Tomaten kleinschneiden und mitdünsten. Tomatenpüree darunterühren und mit Rotwein ablöschen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Würzen. Eventuell noch etwas Wasser beifügen.

Für die Rahmsauce den Rahm erhitzen, Käse beifügen und so lange rühren, bis der Käse schmilzt. Würzen. Nudeln, Pilzfarce und Rahmsauce schichtweise in eine eingebuttrerte Ofenform füllen, mit Rahmsauce abschliessen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten backen.