

SELLERIE- LASAGNE

MIT PILZFÜLLUNG, BÉCHAMEL-SAUCE & PARMESAN



60 MINUTEN



4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT

ZUBEREITUNG

Für die Béchamel-Sauce

Die Butter in einen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Sobald sie geschmolzen ist und schaumig kocht, das Mehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzugeben.

Dabei darauf achten, dass das Mehl-Butter-Gemisch keine Farbe annimmt. Die Milch hinzugeben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Zitrone waschen, auspressen und den Saft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Schichtung

Die getrockneten Steinpilze für ca. 15 min. in warmem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Knollensellerie schälen und mit einem Küchenhobel in ca. 1-2 mm feine Scheiben schneiden. Die Champignons putzen. Anschließend die Steinpilze abtropfen lassen und leicht ausdrücken.

Die Steinpilze und Champignons klein hacken. Die Zwiebel und Knoblauch pellen. Die Zwiebel in 0,5 cm Würfel schneiden sowie den Knoblauch fein hacken.

Oliveöl, Zwiebel, Knoblauch und Pilze in einer Pfanne auf mittlerer Hitze anbraten. Rosmarin, Thymian und Oregano zupfen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan reiben und in eine Schüssel geben.

Den Backofen auf 175 °C (Umluft) oder 195 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 25 x 25 cm) mit Butter einfetten und anschließend mit einer Schicht Béchamel-Sauce befüllen, bis der Boden leicht bedeckt ist. Anschließend die Auflaufform abwechselnd mit Sellerie, Pilz-Mischung und Béchamel-Sauce befüllen. Diesen Vorgang etwa 3-4 mal wiederholen bis die Auflaufform voll ist. Mit Béchamel abschließen und mit Parmesan bestreuen. Die Lasagne im heißen Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken.

Die fertige Lasagne auf Tellern portionieren und mit Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer garnieren.



ZUTATEN

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch (kalt)
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Knollensellerie ca. 500 g
- 150 g Champignons
- 150 g getrocknete Steinpilze
- Butter (zum einfetten)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 g Parmesan
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Oregano
- 4 Stiele Petersilie
- 4 EL Olivenöl