

Hier und heute



Weißer Frühlings-Lasagne mit Kräuterbéchamel, Lauch und Champignons

Koch Lars Middendorf zeigt, wie man mit Kräuterbéchamel, Lauch und Champignons eine leichte Frühlings-Lasagne zaubert.

Rezept

Weißer Frühlings-Lasagne mit Kräuterbéchamel, Lauch und Champignons

von Lars Middendorf für eine Auflaufform, 4 Portionen

Zutaten

- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 L Milch
- 500 ml Brühe
- 800 g weiße Champignons
- 3 gehäufte EL Mehl
- 12 Lasagneplatten
- 1 Stangen Lauch
- circa 200 g frische grüne Kräuter (Estragon, Bärlauch, Petersilie)
- 200 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Zunächst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen.

Währenddessen die Champignons in feine Würfel schneiden (circa 0,5 cm) und hinzugeben. Die Pilze leicht andünsten, sie sollten nicht braun braten. Dann mit dem Mehl bestäuben und kurz anrösten.

Mit Brühe und Milch auffüllen und gut verrühren, sodass sich keine Mehlklumpen bilden.

Nun den Lauch einputzen und in feine Würfel schneiden, nach circa 10 Minuten Kochzeit zu den Champignons geben und für 5 weitere Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Kräuter einputzen und fein hacken. Die Kräuter in den Topf geben und dann alles abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss

Eine Form einfetten, dann schichtweise erst mit etwas Sauce und dann Lasagneplatten belegen. Je nach Größe der Form sollten sich etwa fünf Schichten ergeben. Darauf dann zuletzt den Mozzarella verteilen.

Die Lasagne nun im Ofen bei 180 °C circa 30 Minuten knusprig braun backen. Ggf. mit einem scharfen Messer hineinstecken, um zu testen, ob die Nudelplatten gar sind.

Guten Appetit!