

Pesto-Lasagne mit Champignons

Für 4 -6 Personen

Zutaten

Pilzsauce:

25 g getrocknete Steinpilze
1 kg Champignons
1 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 Esslöffel Butter
1/2 dl Noilly Prat oder halb Sherry, halb Weisswein
1 1/2 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Pesto:

2 Knoblauchzehen
60 g Basilikumblätter, von den Stielen gezupft gewogen
1 1/2 dl kalt gepresstes Olivenöl
2 grosse Prisen Salz
2 Esslöffel Pinienkerne
50 g frisch geriebener Parmesan

Zum Fertigstellen:

16-20 Lasagneblätter, je nach Grösse der Form
2 Esslöffel Olivenöl
1 dl Rahm
2-3 Esslöffel frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

- 1 Die Steinpilze in einer kleinen Schüssel mit warmem Wasser bedeckt etwa 15 Minuten einweichen. Abschütten und grob hacken.
- 2 Gleichzeitig die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.
- 3 In einer grossen weiten Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, Steinpilze sowie Champignons beifügen und kräftig andünsten. Noilly Prat oder Sherry-Weisswein-Mischung beifügen und alles praktisch vollständig einkochen lassen. Nun den Rahm dazugießen und noch einen Moment einkochen, bis die Sauce dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Für den Pesto den Knoblauch schälen und grob hacken. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Alles mit Olivenöl, Salz und Pinienkernen im Cutter oder im Mörser fein pürieren. Käse beifügen und nochmals mixen.
- 5 Die Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser mit dem Olivenöl bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
- 6 Eine feuerfeste Form ausbuttern. Den Boden mit Teigblättern auslegen und diese mit Pesto bestreichen. Eine weitere Schicht Lasagneblätter darüber geben und einen Teil der Pilzsauce darüber verteilen. So weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, dabei mit Teigblättern abschliessen. Den Rahm darüber träufeln und mit Käse bestreuen. Eine Stück Alufolie bebuttern und die Lasagne damit decken.
- 7 Die Lasagne im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20 Minuten backen. Dann die Folie entfernen und alles weitere 20 Minuten goldbraun überbacken. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Lasagne besser schneiden lässt.

(Quelle: www.wildeisen.ch)