

## Rezept

# Grüne Lasagne mit Pilzen

Ein Rezept von Grüne Lasagne mit Pilzen, am 18.12.2025

## Zutaten

|               |                             |  |
|---------------|-----------------------------|--|
| <b>150 g</b>  | Spinat                      | Salz                                   |
| <b>250 g</b>  | Mehl                        | <b>2</b> Eier                          |
| <b>40 g</b>   | Butter                      | <b>40 g</b> Mehl                       |
| <b>3/4 l</b>  | Milch                       | <b>80 g</b> frisch geriebener Parmesan |
|               | Salz                        | Pfeffer                                |
|               | frisch geriebene Muskatnuss | <b>800 g</b> Champignons               |
| <b>1</b>      | große Zwiebel               | <b>1</b> Fleischtomate                 |
| <b>1 Bund</b> | Petersilie                  | <b>200 g</b> gekochter Schinken        |
| <b>2 EL</b>   | Öl                          | <b>1 EL</b> Butter zum Belegen         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig den Spinat verlesen, waschen und von den dicken Stielen befreien. Den Spinat in kochendem Salzwasser etwa 2 Min. kochen, kalt abschrecken, sehr gut ausdrücken und in der Küchenmaschine oder im Blitzhacker fein zerkleinern.
2. Den Spinat, das Mehl, die Eier und 1 gestrichenen TL Salz zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in einem Küchentuch etwa 30 Min. ruhen lassen.
3. Inzwischen für die Béchamelsauce die Butter zerlassen und das Mehl darin unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Milch unter kräftigem Rühren dazugeben und die Sauce bei schwacher Hitze offen in etwa 10 Min. dicklich einkochen lassen, ab und zu umrühren. 2 EL Parmesan untermischen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomate häuten und würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schinken vom Fettrand befreien und in feine Streifen schneiden.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit, die sich dabei bildet, wieder verdampft ist. Die Zwiebel und die Petersilie dazugeben und kurz weiterbraten, dann die Tomatenwürfel untermischen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Nudelteig noch einmal durchkneten und in der Maschine oder per Hand portionsweise zu dünnen Platten ausrollen. In etwa 15 x 8 cm große Platten schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 2 Min. kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

7. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pilze mit der Béchamelsauce verrühren. Eine eckige ofenfeste Form mit Nudelblättern auslegen. Etwas Pilzmischung dünn darauf verstreichen, mit ein paar Schinkenstreifen und etwas Parmesan bestreuen. Wieder Nudelblätter und dann Pilzsauce einschichten. Mit Nudeln abschließen, den restlichen Käse daraufstreuen. Die Butter in Würfel schneiden und auflegen.

---

8. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Kurz stehen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.