

## Rezept

# Pilz-Lasagne mit Paprika

Ein Rezept von Pilz-Lasagne mit Paprika, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>4 Zehen</b> Knoblauch	<b>2</b> rote Paprikaschoten
<b>2</b> gelbe Paprikaschoten	<b>700 g</b> Egerlinge oder Champignons
<b>60 g</b> Butter	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>40 g</b> Mehl	<b>800 ml</b> Milch
<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan	<b>250 g</b> Mozzarella
<b>300 g</b> Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben, die Stielenden abschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen, Pilze und Paprika darin bei starker Hitze unter Rühren anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Knoblauch kurz mitdünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. In einem Topf 40 g Butter schmelzen. Das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren hellgelb werden lassen. Die Milch mit dem Schneebesen unter die Mehlschwitze schlagen und die Sauce offen in etwa 10 Min. dickflüssig einköcheln lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Pilze und Paprikaschoten mit Zitronenschale und Petersilie mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Hälfte des Parmesans unter die Béchamelsauce rühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.
4. Lasagneplatten, Gemüse, Sauce und Mozzarella abwechselnd in eine größere ofenfeste Form schichten. Mit Nudelplatten und Béchamelsauce abschließen. Den restlichen Parmesan daraufstreuen. Die übrige Butter würfeln und auf der Oberfläche verteilen. Die Lasagne im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist und die Nudelplatten weich sind. Vor dem Anschneiden 5 – 10 Min. ruhen lassen.