

## Rezept

# Pilz-Lasagne mit Rotkohl

Ein Rezept von Pilz-Lasagne mit Rotkohl, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Champignons	<b>2</b> Zwiebeln (à ca. 80 g)
<b>400 g</b> Rotkohl	Salz
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (800 g)
<b>3 TL</b> getrockneter Oregano	Pfeffer
<b>2 TL</b> Butter	<b>2 TL</b> Mehl
<b>200 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>1 Kugel</b> Mozzarella (125 g)
<b>80 g</b> Parmesan oder Hartkäse	frisch geriebene Muskatnuss
<b>120 g</b> (Vollkorn-) Lasagneplatten	

### Ausserdem

Auflaufform (21 x 31 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 20 g F, 28 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und klein hacken. Zwiebeln schälen, fein hacken.
2. Vom Rotkohl den Strunk entfernen. Den Kohl waschen, in einzelne Blätter teilen, diese von den Blattrippen befreien und in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren, dann in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf einer Lage Küchenpapier abtrocknen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. In einer großen Pfanne (32 cm Ø) das Öl erhitzen. Zwiebel und Champignons darin so lange braten, bis keine Flüssigkeit mehr aus den Pilzen austritt und diese vollständig verkocht ist. Wer keine entsprechend große Pfanne hat, brät das Gemüse einfach portionsweise in einer kleineren Pfanne an.
4. Dosentomaten, Oregano sowie etwas Salz und Pfeffer zur Pilzmischung geben, die Sauce zum Kochen bringen und 15 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen.
5. Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzufügen und anrösten. Dann unter ständigem Rühren die Milch angießen. Die Sauce salzen, pfeffern und offen bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Dabei ab und an umrühren.

6. In der Zwischenzeit den Mozzarella würfeln, den Parmesan fein reiben. Die Bechamelsauce mit Muskatnuss und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

7. Eine Schöpfkelle Pilzsauce am Boden der Auflaufform verteilen. Die Hälfte der Lasagneplatten daraufschichten. Etwas Pilzsauce und etwas Parmesan darauf verteilen, dann eine Lage Kohlblätter daraufschichten. Diese Schichtung ein weiteres Mal durchführen, dann mit Pilz- und Bechamelsauce abschließen.

---

8. Die Lasagne mit den Mozzarellawürfeln und dem restlichen Parmesan bestreuen und im heißen Backofen (2. Schiene von unten) 35-40 Min. backen. Die Lasagne nach dem Backen 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und auf vier Tellern anrichten.