Rezept

# Pilz-Lasagne mit Thymianschaum

Ein Rezept von Pilz-Lasagne mit Thymianschaum, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Schalotte |
| **2 EL** | Portwein (nach Belieben) |
| **80 g** | Sahne |
| **400 g** | gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, Morcheln etc.) |
| | Pfeffer |
| **3 EL** | Olivenöl |
| **150 g** | Pilzfond (aus dem Glas) |
| **1/2 Bund** | Thymian |
| | Salz |
| **6** | Lasagneblätter (ca. 125 g) |
| | Küchentuch aus Stoff |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotte darin glasig dünsten. Nach Belieben den Portwein dazugeben und einkochen lassen. Den Pilzfond angießen und bei mittlerer Hitze 15 Min. einkochen lassen.

2. Inzwischen die Sahne cremig aufschlagen und beiseitestellen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen (soll ca. 1 gehäuften EL ergeben).

3. Die Pilze putzen und je nach Art und Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.

4. Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen, salzen und die Lasagneblätter darin nach Packungsangabe in 8-10 Min. bissfest kochen. Die Blätter regelmäßig vorsichtig bewegen, damit sie nicht zusammenkleben.

5. Inzwischen das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Pilze darin bei starker Hitze und unter regelmäßigem Wenden 4-5 Min braten. Salzen, pfeffern und die Hälfte von dem Thymian unterrühren.

6. Die Lasagneblätter vorsichtig einzeln mit einem Pfannenwender herausheben und auf dem Stoffküchentuch abtropfen lassen. Restlichen Thymian und die geschlagene Sahne mit dem Schneebesen unter den eingekochten Fond rühren.

7. Jeweils 1 Lasagneblatt auf zwei vorgewärmte Teller legen, ein Viertel von den Pilzen und etwas Sauce darübergeben. In der gleichen Reihenfolge Nudelblatt, Pilze und Sauce aufschichten. Mit einem Lasagneblatt abschließen und die restliche Sauce darüberträufeln.