Rezept

Pilzlasagne mit Gruyère

Ein Rezept von Pilzlasagne mit Gruyère, am 14.08.2025

Zutaten

20 g	getrocknete Steinpilze
3 Stängel	Petersilie
1-2 TL	Thymianblättchen
	Pfeffer
1	Schalotte
3 EL	Mehl
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Eigelb (M)
	Fett für die Form
1 Kugel	Mozzarella (125 g)
900 g	gemischte Pilze (z. B. Austernpilze, Pfifferlinge, Champignons, Kräuterseitlinge)
3 EL	Butter
	Salz
einige Spritzer	Zitronensaft
3 EL	Butter
400 ml	Milch
	Pfeffer
250 g	Ricotta
150 g	frisch geriebener Gruyère oder Bergkäse
12-16	Lasagneblätter
50 g	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Für die Pilze die getrockneten Steinpilze in ¼ l lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Inzwischen die frischen Pilze putzen und trocken abreiben. Die Strünke der Austernpilze abschneiden, alle Pilze klein schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

2. Die getrockneten Steinpilze durch ein Sieb abgießen und gut ausdrücken, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen. 200 ml Flüssigkeit abmessen und beiseitestellen. Die Steinpilze klein schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, die eingeweichten und frischen Pilze darin portionsweise bei starker Hitze mit dem Thymian ca. 6 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zuletzt die Petersilie unter die Pilze mischen.

3. Für die Käsesauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin andünsten. Das Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach die Milch und die Einweichflüssigkeit der Pilze dazugießen, dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Béchamelsauce aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und vom Herd nehmen.

4. Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Eigelb verrühren. Von der Béchamelsauce 2 EL abnehmen und untermischen. Die Ricottamasse zur Sauce geben, den Gruyère hinzufügen und weiterrühren, bis er geschmolzen ist. Die Käsesauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (24 x 32 cm) einfetten und lagenweise füllen: Den Boden der Form mit Lasagneblättern auslegen. Dann etwas von den gebratenen Pilzen und der Käsesauce darauf verteilen. Mit Lasagneblättern bedecken und so fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Käsesauce abschließen. Den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Die Lasagne mit Mozzarella und Parmesan bestreuen und die Form mit Alufolie bedecken. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen (Mitte) 40 Min. backen. Die Alufolie entfernen, die Ofentemperatur auf 220° erhöhen und die Lasagne in weiteren 10 Min. goldbraun backen.