Lasagne mit getrockneten Steinpilzen

```
Zutaten für 6 Portionen:
700 g   Hackfleisch, gemischtes
2   Zwiebel(n)
1   Knoblauchzehe(n)
3 EL    Öl
2 Pck.  Tomate(n), gewürfelte
1 Pck.  Kräuter, italienische (TK)
1 Pck.  Lasagneplatte(n) (ohne Vorkochen)
60 g    Butter
60 g    Mehl
½ Liter     Milch
20 g    Steinpilze, getrocknete
etwas   Muskat
etwas   Gemüsebrühe
150 g   Parmesan, geriebener
1 Beutel    Käse (Gratinkäse), geriebener
1 Kugel     Mozzarella, geriebener
¾ Liter     Wasser, lauwarmes
```

Die Steinpilze einige Stunden (am besten über Nacht) in 1/2 - 3/4 Liter lauwarmen Wasser einweichen. Die Pilze dann ausdrücken und das Wasser anschließend nicht wegschütten, es wird noch gebraucht!

Für die Sauce Bolognese das Hackfleisch zerpflücken. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Nun das Öl erhitzen und alles kräftig darin so lange anbraten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann mit 1/4 l vom Pilzwasser aufgießen. Die Kräuter einrühren und die Tomatenwürfel dazugeben. Nach Bedarf würzen, dann die Sauce ca. 1/2 Stunde köcheln lassen.

Für die Bechamelsauce die Butter erhitzen. Das Mehl einrühren und mit 1/2 l Milch und 1/4 l - 1/2 l vom Pilzwasser aufgießen. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren und zum Kochen bringen. Mit Muskat und Gemüsebrühe abschmecken, dann die eingeweichten Steinpilze dazugeben. Falls die Masse zu dick ist, mit Milch verdünnen.

In eine Auflaufform zuerst soviel Bechamelsauce hinein geben, dass der Boden bedeckt ist. Dann im Wechsel Lasagneplatten, Sauce Bolognese, etwas Parmesan, etwas Gratinkäse, Lasagneplatten, Bechamelsauce, Käse, Lasagneplatten etc. einschichten. Mit Bechamelsauce, Parmesan und Mozzarella abschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 25 Minuten backen. Sofort servieren.

Permanent link:
http://wiki.richter-ch.de/doku.php/rezepte:steinpilzlasagne

Last update: **2017/09/30 17:12**