

Waldpilz-Lasagne.



2022 war ein Glücksjahr für Pilzesammler. So viele Steinpilze gab es noch nie. Da kommt diese cremige Lasagne gerade recht.

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg frische Waldpilze	mit feuchtem Tuch und Bürste reinigen. Madige Stellen und sonstige unschöne Stellen ausschneiden. Die Waldpilze blättrig schneiden.
Pilzbrühe: 1 Zwiebel, ½ Möhre	fein hacken, mit den Pilzen in
500 ml Wasser	gewürzt mit
Salz, Pfeffer, Petersilienstängel (von 1 Bund Petersilie)	10 Min kochen lassen. Absieben, Die Brühe dabei aber auffangen. Sie ist für die Soße.
Für die Füllung: 1 Eßl Butterschmalz	schmelzen
100 g gewürfelm Bauchspeck	anbraten.
1 kleine Lauchstange oder Zwiebel	in Ringe schneiden, zum Speck geben und weich braten.

	Anschließend die Pilze zugeben und etwas anrösten, mit
Salz, Pfeffer, gemahlener Muskatnuss	würzen. Alles weich dünsten.
1 Bund Petersilie (ohne Stängel)	fein hacken alles mit den Pilzen vermengen. Die Füllung kann nun abkühlen.
Soße: 2 Eßl Butter	in einem Topf schmelzen
1 Zwiebel	fein hacken und in der Butter glasig dünsten
2 Eßl Mehl	zugeben und zu einer hellen Einbrenne abschwitzen. Mit einem Schneebesen die Pilzbrühe einrühren bis alles klumpenfrei ist. Anschließend 5 Min sanft köcheln lassen. Dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt.
200 ml Sahne oder Creme Fraiche	einrühren. Mit
1 Prise Salz und Pfeffer (statt Salz kann auch 1 Teel Pilz-Kräutersalz verwendet werden)	abschmecken.
100 g geriebenen Parmesan	in die Soße rühren. Nun kann die Lasagne geschichtet werden.
Lasagneblätter	abwechselnd mit Füllung, Soße und etwas Käse schichten. Mit Soße abschließen.
1 Mozzarella-Kugel	in feine Scheiben schneiden und obenauf legen.

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	45 Minuten

Dazu schmeckt frischer gemischter Salat.