

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 26.11.2025

Pilzlasagne mit Endiviensalat

Für 4-6 Personen

Zutaten

Für die Lasagne

800 g Pilze, gemischt, z. B. Champignons, Austernpilze, Shiitake
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 EL Rapsöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 30 g Butter
 2 EL Mehl
 700 ml Milch, ca.
 250 g Ricotta oder Frischkäse, Doppelrahm
 etwas Cayennepfeffer
 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
 0,5 Bund Petersilie
 12 Lasagne-Nudelblätter, ohne Vorkochen
 150 g Greizerzer, gerieben oder Gouda

Für den Salat

1 Knoblauchzehe
 5 EL Zitronenessig oder Zitronensaft
 1 Prise Zucker
 etwas Salz
 etwas Muskatnuss
 6 EL Traubenkernöl
 1 Kopf Endiviensalat, klein

Zubereitung

- Für die Lasagne** Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter zugeben und mitbraten. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.
- Für die Soße** Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einstreuen und unter Rühren anschwitzen. Mit Milch unter Rühren aufgießen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln.
- Ricotta unter die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft und etwas Schale abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter die Soße rühren.
- Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) oder mehrere kleine Formen, mit etwas Soße ausstreichen, eine Schicht Nudelblätter einlegen. Etwa 1/3 der Pilze darauf verteilen und mit etwas Soße beträufeln. Dann nach und nach die übrigen Nudelplatten, Pilze und Soße einschichten. Dabei mit einer Schicht Nudelplatten und Soße abschließen. Lasagne mit dem Käse bestreuen. Im heißen Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene etwa 45-50 Minuten goldbraun backen.
- Für das Salat-Dressing** Knoblauch abziehen und durchpressen. Mit Zitronenessig, Zucker Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat in einer Salatschüssel verrühren. Das Öl gründlich unterschlagen, bis ein cremiges Dressing entsteht.
- Endiviensalat putzen, zerpuffen, abbrausen und trockenschleudern. Salat in sehr feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren Endivenstreifen und Dressing vermengen.
- Die Lasagne aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen. Lasagne in Portionsstücke schneiden und anrichten. Salat dazu reichen.