



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Grüne Lasagne mit Schinken und Champignons



Zutaten für 2 Personen:

1/2 Menge Rezept für grünen Pastateig

Mehl zum Ausrollen

50 g frisch geriebenen Parmesan

Sauce:

1 kleine Zwiebel

100 g Champignons

50 g Schinkenwürfel (roher oder gekochter Schinken)

2 EL Olivenöl oder Butter

2 EL Mehl

350 ml Milch 1,5%

150 g Sahne zum Kochen 15%

100 g Erbsen (Dose oder TK)

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Pastateig am besten mit der Pastamaschine ausrollen, damit die Teigblätter gleichmäßig dick werden. Die Teigblätter etwas kleiner als die Auflaufform zuschneiden, da der Teig beim Kochen aufgeht. Für meine Auflaufform von 20 x 15 cm Größe habe ich 3 Teigblätter benötigt. Die Lasagneblätter 3 – 4 Minuten kochen und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.

Béchamelsauce kochen: Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Den Parmesan reiben. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen (bzw. das Olivenöl erhitzen) und die Zwiebelwürfel andünsten. Die Champignons anbraten. Das Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Mit Milch und Sahne ablöschen. Aufkochen lassen, die Hitze runterschalten und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Hälfte des Parmesans in der Sauce schmelzen lassen. Schinkenwürfel und die Erbsen zugeben und erwärmen.

Den Backofen auf 180 ° Umluft oder 200° Ober-und Unterhitze vorheizen.

Den Boden einer Auflaufform mit der Sauce bedecken. Bei einer Auflaufform von 20 x 15 cm Größe habe ich 3 Lasagneblätter und somit 4 x Sauce benötigt.

- 1.Schicht: 1/4 Sauce
- 2.Schicht: Lasagneblatt und 1/4 Sauce
- 3.Schicht: Lasagneblatt und 1/4 Sauce
- 4.Schicht: Lasagneblatt und 1/4 Sauce
- 5.Schicht: geriebener Parmesan

Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 180°) 30 Minuten backen. Wird der Käse zu schnell braun, Hitze auf 160° reduzieren.

Die Lasagne sofort servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Viel Spaß beim Nachkochen!