

PFIFFERLINGSLASAGNE

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5-6 Personen:

- 50 ml Olivenöl, raffiniert
- 100 g Zwiebel, fein hacken
- 2 St Knoblauchzehen, fein hacken

- 750 g Tomaten, in heißem Wasser blanchieren, kalt abschwemmen, enthäuten, Stielansatz entfernen, Tomaten würfeln.

- 360 g Pfifferlinge, waschen, gut abtropfen lassen
Salz, Salbei, Pfeffer aus der Mühle

- 400 g Vollwert-Lasagneblätter

- 250 g Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 160 g Parmesan, gerieben
- 40 g Butten

Die Form zum Backen:

Geeignete Auflaufform mit ca. 2 EL Olivenöl auspinseln.

Herstellung:

1. Feingehackte Zwiebel und Knoblauchzehen in zwei Drittel des Olivenöls glasig anlaufen lassen.
2. Die Tomatenwürfel hinzugeben, dann die Pfifferlinge, gut würzen und alles 35 bis 40 Minuten einkochen lassen.
3. Sollte das Sugo dann noch etwas zu flüssig sein, eventuell mit etwas Stärke binden.
4. Eine Auflaufform mit dem Öl auspinseln, schichtweise Lasagneblätter, Pilzsugo, Parmesan und in Scheiben geschnittenen Tomaten einfüllen, mit Parmesan abschließen, mit Butterflocken belegen und im vorgeheizten Rohr bei 225 °C 25 bis 35 Minuten backen.

