

Lasagne alla Verdure



Zutaten

Lasagne

16 grüne Lasagneblätter

Füllung

400g Zucchini in Scheiben

Italienische
Kräutermischung
Salz, Pfeffer

Pilz-Füllung

400g Champignons in
Scheiben,

1 Bund Petersilie,
glattblättrig,
Salz, Pfeffer

Sauce

5 dl Halbrahm

200g Fontina, grob gerieben
Salz, Pfeffer Muskat

Und so wird's gemacht

Lasagne

16 grüne Lasagneblätter

Zucchini-Füllung

400g Zucchini in Scheiben

Italienische Kräutermischung

Salz, Pfeffer

Pilz-Füllung

400g Champignons in Scheiben, kurz in Butter gedämpft

1 Bund Petersilie, glattblättrig, fein gehackt, Salz, Pfeffer

Sauce

5 dl Halbrahm, in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren

200g Fontina, grob gerieben, Salz, Pfeffer Muskat

alles begeben, unter Rühren köcheln bis der Käse
geschmolzen ist

Einfüllen (Lagen):

- *Sauce*

- *Lasagneblätter*

- *Zucchini-Füllung*

- *Lasagneblätter*

- *Pilzfüllung*

- *Sauce*

- *Lasagneblätter*

- *usw.*

Auf die oberste Schicht etwas Parmesan und Butterflöckli

Bei auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen
und anschliessend heiss servieren.