

# Lasagne mit Pilzen

## **Für den Nudelteig:**

300 g Hartweizenmehl	3 Eier	1 EL Olivenöl
1 EL Wasser	1 TL Salz	1 Bund Zitronenmelisse

## **Für die Füllung:**

200 g Suppengemüse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
600 g Speisepilze	3 EL Olivenöl	150 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	80 g Parmesan

Für den Nudelteig Hartweizenmehl, Eier, Olivenöl, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.

Den Teig 20 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung das Suppengemüse waschen, putzen und in ganz feine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Die Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren.

Für den Teig die Zitronenmelisse abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Den Nudelteig portionsweise mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen.

Die Blätter der Zitronenmelisse auf der Nudelbahn verteilen und leicht befeuchten. Die Nudelplatten überklappen und nochmals so dünn ausrollen, so dass man die Blätter im Teig erkennen kann. Dann in ca. 7 x 7 cm große Platten scheiden. Pro Person 3-4 Platten berechnen.

Für die Füllung in einer Pfanne zwei Drittel vom Olivenöl erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Suppengemüse dazugeben.

Wenn alles leicht Farbe angenommen hat, die Crème fraîche zugeben.

Die Pfanne vom Herd nehmen und ein wenig ziehen lassen, Pilze und Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit in einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Die Lasagne-Platten im kochenden Wasser ca. 2-3 Minuten bissfest kochen. Dann vorsichtig herausnehmen.

Parmesan grob reiben.

Auf bereitgestellten Tellern im Wechsel nach und nach Lasagne-Platten und Pilz-Gemüse aufschichten. Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.

Kevin von Holt am 25. Oktober 2022