

# Lasagne alla Poletto mit Steinchampignons

## Für 4 Personen

### Für die Lasagneblätter:

150 g Hartweizengrieß	75 g Mehl	2 Eier
Salz	grobes Meersalz	Hartweizengrieß

### Für die Béchamel-Sauce:

50 g Butter	50 g Mehl	50 g geriebener Parmesan
1/2 L Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für den Tomatensugo:

800 g reife Tomaten	1 große Dose Tomaten	1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	1 TL Zucker
Meersalz	Pfeffer	1 - 2 Stiele Basilikum

### Für die Füllung:

400 g Steinchampignons	2 Schalotten	1/2 Knoblauchzehe
2 EL Butter	1 EL Thymian	1 EL Pilzgewürz
1/4 L Tomatensugo	150 g geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer

Für den Tomatensugo die Dosentomaten in ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen. Die frischen Tomaten waschen. Von den Dosen- und frischen Tomaten die Stielansätze entfernen, anschließend in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in Würfel, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides im Olivenöl in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Nach Belieben 1 zerkleinerte getrocknete Peperoncino dazugeben. Mit etwas Meersalz und Zucker würzen und leicht karamellisieren. Die frischen und Dosentomaten mit dem Saft in den Topf geben und unterrühren. Basilikum waschen, trocken schütteln und hinzufügen. Die Tomaten offen 1/2 - 1 Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Basilikum entfernen.

Die eingekochten Tomaten durch die Flotte Lotte, mittlere Lochscheibe, drehen, um die Kerne zu entfernen. Nicht mit dem Stabmixer pürieren, da die Kerne bitter schmecken! Den Sugo nochmals aufkochen lassen, mit Fleu de Sel, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken.

Den Tomatensugo wie im Rezept beschrieben weiter verwenden oder heiß in Einmachgläser füllen und sofort verschließen. Er hält sich so ca. 1 Jahr.

Für die Lasagneblätter einen Nudelteig zubereiten. Dafür Grieß und Mehl mischen, auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier in die Mulde geben, 1 Prise Salz zufügen und die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Den Nudelteig mit Grieß bestreuen, mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Lasagneblätter in der Größe der ofenfesten Form ausschneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin al dente garen, mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und kalt abschrecken.

Für die Béchamel-Sauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl dazusieben und mit dem Kochlöffel ständig rühren. Die Milch unter Rühren nach und nach dazugießen, die Sauce aufkochen und mindestens 4 - 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Parmesan hinzufügen und die Béchamel-Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Füllung die Steinchampignons putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL erhitzter Butter andünsten. Die Pilze dazugeben und kurz braten. Den Thymian hinzufügen,

mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit der restlichen Butter einfetten und abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensugo, Steinchampignons und Béchamel-Sauce hineinschichten. Mit einer Schicht Béchamel-Sauce abschließen. Nach Belieben einige Pilzscheiben darauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.

Die Lasagne im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020