



BRAUHOTEL WEITRA

Brauhotel Weitra Ges.m.b.H., A-3970 Weitra, Rathausplatz 6, Tel: 02856/2936-0, Fax: 02856/2936-300

Eierschwammerl-Lasagne

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

Fülle:

500 g Champignons
200 g Eierschwammerl
2 Karotten
Knoblauch, Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Bechamelsoße:

1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl
30 g Mehl
200 ml Milch
150 ml Gemüsesuppe
Salz, Muskat
190 g Lasagneblätter (12 Stück)
125 g Mozzarella

Zubereitung:

- Pilze putzen und blättrig schneiden
- Karotten putzen und grob raffeln
- Knoblauch und Petersilie fein hacken
- Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin dünsten und mit den Gewürzen abschmecken
- für die Soße Zwiebel fein hacken, in Öl anschwitzen, mit Mehl stauben, kurz durchrösten und mit Milch und Suppe aufgießen
- Soße ca. 10 Minuten verkochen lassen, anschließend mit den Gewürzen abschmecken
- Lasagneblätter, Bechamelsoße und Gemüsemischung abwechselnd in eine beschichtete, feuerfeste Form schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, mit Bechamelsoße abschließen
- Lasagne bei 200 °C 25 Minuten garen (ev. mit Alufolie abdecken), mit Mozzarellawürfel bestreuen und weitere 10 Minuten überbacken

Nährwerte pro Portion:

400 Kcal, 20 g Eiweiß, 16 g Fett, 44 g KH, 8 g Bst, 3 BE



e-mail: info@brauhotel.at
www.brauhotel.at

Bankverbindung: Sparkasse Waldviertel-Mitte, Konto-Nr. 4200094334 (BLZ 20272)
IBAN-AT692027204200094334, BIC-SPZWAT21
FN 35542v, HG Krems, UID-Nr. ATU 18079601

Xundheitswelt
Das Waldviertler Gesundheitsparadies

