



## Carbonara-Lasagne

### Zutaten (für 4 Personen):

400 g braune Champignons  
2 Stangen Lauch  
150 g Speck oder Kochschinken  
Butter/ ÖL zum anbraten  
5 Eier  
350 ml Milch  
200 ml Sahne  
1 EL Speisestärke  
1-2 TL italienische Kräutermischung getrocknet  
150 g Parmesan gerieben  
12 Nudelplatten  
Pfeffer / Salz



### Zubereitung:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Lauch an einer Seite entlang aufschneiden, gründlich mit Wasser ausspülen und in feine Ringe schneiden. Speck/ Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Öl anbraten, falls der Speck sehr fett ist ohne weiteres Fett auslassen. Speck/ Schinken in einer Schüssel zur Seite stellen, anschließend die Champignons und den Lauch ebenfalls getrennt voneinander in der Pfanne mit Butter/ Öl anbraten und zum Schinken/ Speck in die Schüssel geben. Parmesan bis auf 2 EL untermischen und mit der italienischen Kräutermischung, sowie Pfeffer und Salz würzen. Achtung, Schinken/ Speck ist schon salzig.

Die Eier mit Milch, Sahne und Stärke verquirlen und ebenfalls mit Pfeffer und Salz würzen.

Eine Auflaufform fetten und den Boden mit 3 Nudelplatten bedecken. Etwas Lauch-Mix und Eier-Sahne darauf geben und mit 3 weiteren Nudelplatten bedecken. Die Lasagne weiter mit Nudelplatten, Lauch-Mix und Eier-Sahne schichten. Mit Lauch-Mix und Eier-Sahne abschließen und mit den übrigen 2 EL Parmesan bestreuen.

Achte darauf, dass die Lasagneplatten gut bedeckt sind, sonst können diese an den Rändern hart werden. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Bei Umluft 180°C für 35 Minuten backen, 10 Min. vor Ende der Garzeit die Alufolie abnehmen.

### Tipp:

Die Lasagne lässt sich prima vorbereiten. Schiebe sie in den Ofen, sobald die Leckermäuler bereit sind.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)*