



Carbonara-Lasagne

Bei diesem Rezept werden die leckeren Carbonara-Zutaten zur Lasagne geschichtet. Ein Rezept, welches durch seine Einfachheit besticht. Entscheide selbst, wie herzhaft die Lasagne auf den Tisch kommt und verwende wahlweise einen guten Speck oder Kochschinken.

Zutaten (für 4 Personen):

400 g braune Champignons
2 Stangen Lauch
150 g Speck oder Kochschinken
5 Eier
350 ml Milch
200 ml Sahne
1 EL Speisestärke
1-2 TL italienische Kräutermischung getrocknet
150 g Parmesan gerieben
12 Nudelplatten
Öl zum Anbraten
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 kleinschneiden. Wer Speck verwendet brät diesen je nach Fettgehalt in einer Pfanne mit etwas Öl an. Speck/ Schinken in einer Schüssel zur Seite stellen, anschließend die Champignons und den Lauch getrennt voneinander anbraten und zum Schinken/ Speck in die Schüssel geben. Parmesan bis auf 2 EL untermischen und mit den italienischen Kräutern, 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 auslegen. Etwas Lauch-Mix und Eier-Guss darauf geben und mit 3 weiteren Nudelplatten bedecken. Die Lasagne weiter mit Nudelplatten, Lauch-Mix und Eier-Guss schichten. Mit Lauch-Mix und Guss abschließen und mit dem übrigen Parmesan bestreuen.

Achte darauf, dass die Lasagneplatten gut bedeckt sind, sonst können diese an den Rändern hart werden.

Die Auflaufform mit einem Deckel / Alufolie abdecken und bei 180°C Umluft für 35 Minuten backen, 10 Min. vor Ende der Garzeit den Deckel / 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