



REZEPT von Daniela Baier

Carbonara Lasagne

Zutaten (für 4 Personen):

400 g frische Champignons
2 dicke Stangen Lauch
100 g Speck
5 Eier
350 ml Milch
150 ml Sahne
1 EL Speisestärke
3-4 Thymianzweige
150 g Parmesan
12 Nudelplatten
Pfeffer / Salz

Zubereitung:

Die Champignons mit einem Küchentuch abreiben und vierteln. Den Lauch gründlich putzen und in feine Ringe schneiden. Speck in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fett auslassen. Champignons unter wenden 5 Min. mitdünsten. Lauch weitere 2-3 Min. mitbraten. Salzen und pfeffern. Eier, Milch, Sahne, Stärke verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und abgezupften Thymianblättchen würzen. Parmesan reiben und bis auf 2 EL einrühren.

Eine Auflaufform fetten und den Boden mit 3 Nudelplatten bedecken. Etwas Lauch-Mix und Eier-Sahne daraufgeben und mit 3 weiteren Nudelplatten bedecken. Die Lasagne weiter mit Nudelplatten, Lauch-Mix und Eier-Sahne schichten und mit 2 EL Parmesan bestreuen. Achte darauf, dass die Lasagneplatten gut bedeckt sind, sonst werden diese hart. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Bei Umluft 155°C für 45 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.