Schwarzwurzel-Pilz-Lasagne

Betty Bossi

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Backen: ca. 40 Min.
Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet

1 kg	**Schwarzwurzeln**
5 dl	**Wasser**
2 EL	**Weissweinessig**
1 EL	**Butter**
250 g	**Champignons,** in Scheiben
½ TL	**Salz**
wenig	**Pfeffer**
20 g	**Butter**
2 EL	**Mehl**
4 dl	**Milch**
wenig	**Muskat**
½ TL	**Salz**
wenig	**Pfeffer**
1 Dose	**Artischockenherzen** (ca. 390 g), abgetropft, in Vierteln
1 dl	**Halbrahm**
4 EL	**geriebener Parmesan**
2 Rollen	**Pastateig,** quer halbiert
4 EL	**geriebener Parmesan**

1 — Schwarzwurzeln unter fliessendem Wasser gründlich abbürsten, im Wasser schälen (ergibt ca. 500 g). In ca. 3 cm lange Stücke schneiden, sofort ins Essigwasser legen.

2 — Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schwarzwurzeln abtropfen, kurz andämpfen. Pilze zugedeckt ca. 5 Min. mitdämpfen, würzen.

3 — Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.

4 — Artischocken, Halbrahm und Käse mischen.

5 — Pastateige, Gemüse, Pilze und Sauce abwechslungsweise in die vorbereitete Form schichten. Mit Sauce abschliessen, Käse darüberstreuen.

6 — Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.

Portion: 548 kcal, F 26 g, Kh 56 g, E 24 g

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 02/2016
www.bettybossi.ch

Miele
Heisses aus dem Miele Backofen
Miele. Immer Besser.