Wirsing-Pilz-Lasagne mit Béchamelsoße

Für 4 Personen
Dauer: ca. 60–75 Minuten
Schwierigkeit**:** mittel

Zutaten

Für die Lasagne:

- 1 Kopf Wirsing (ca. 800 g)
- 400 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- frischer Thymian oder Petersilie
- 9–12 Lasagneblätter (je nach Form)
- 150 g geriebener Mozzarella

Für die Béchamelsoße:

- 900 ml Milch
- 1 ganze Knoblauchzehe
- 75 g Butter
- 75 g Mehl
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pilze anbraten
Die Pilze putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. In einer großen Pfanne ohne Fett anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen und die Flüssigkeit verdampft ist. Dann Olivenöl, fein gehackte Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

2. Wirsing hinzufügen
Den Wirsing putzen, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Zum Pilz-Zwiebel-Gemisch in die Pfanne geben und unter Rühren einige Minuten anbraten. Danach bei mittlerer Hitze leicht dünsten, bis der Wirsing weich, aber noch bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Thymian oder Petersilie abschmecken.

3. Béchamelsoße vorbereiten
Die Milch mit der ganzen Knoblauchzehe in einem Topf langsam zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen. In einem zweiten Topf die Butter zerlassen, das Mehl hineinstreuen und bei kleiner Hitze 1–2 Minuten unter Rühren anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Den Topf vom Herd nehmen.

4. Soße fertigstellen
Die Knoblauchzehe aus der Milch entfernen. Nach und nach die Milch in die Mehlschwitze

gießen und dabei ständig rühren, um Klümpchen zu vermeiden. Die Soße langsam zum Kochen bringen und unter Rühren weiterköcheln, bis sie eindickt. Anschließend 2–3 Minuten auf kleinster Hitze weiterköcheln lassen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Lasagne schichten
Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten. Eine dünne Schicht Béchamelsoße auf den Boden geben, dann abwechselnd Lasagneblätter, Wirsing-Pilz-Mischung und Soße einschichten. Mit einer Schicht Soße abschließen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen.

6. Backen
Die Lasagne im Ofen etwa 35–40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Tipp: Die Béchamelsoße schmeckt auch hervorragend mit Hafermilch und Margarine/veganer Butter – perfekt für eine vegane Variante.