



Pilze der Saison auf Lasagneblatt

Zutaten:

Lasagneblätter
Pilze
Paprika
Frühlingszwiebel
Knoblauch
Butter
Zwiebel
Kirschtomaten
Zitrone
Kräuter
Öl
Parmesan
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Lasagneblätter in dicke Streifen dritteln. Eine Zwiebel und drei Knoblauchzehen in dünne Streifen schneiden. Die Kräuterseitlinge in der Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Austernpilze in kleinere Stücke „reißen“. Die Pilze in der Pfanne würzen und gegebenenfalls etwas Öl nachgießen. Mit Rosmarin- und Thymianzweigen aromatisieren. Eine Spitzpaprika nach Geschmack zerkleinern. Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Dann die Lasagneblätter kochen.

Die Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit in der Pfanne braten. Das Gemüse aber noch nicht umrühren, sodass die Pilze gar werden können. Erst dann die Pilzmischung wenden. Den vorderen Teil einer Lauchzwiebel halbschräg in Ringe schneiden, das Ende etwas dicker schneiden.

Wenn die Lasagneblätter gar sind, das Wasser abgießen. Etwas Butter im Nudel-Topf schmelzen lassen. Währenddessen Cherry-Tomaten und die restlichen Zwiebeln mit in der Pfanne anbraten. Den Parmesankäse in größere Stücke schneiden.

Die Nudeln mit dem Gemüse anrichten und mit dem Parmesan toppen. Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**