



Lasagne alla Verdure

aus Bruno's Küche

Zutaten

Lasagne

16 grüne Lasagneblätter

Zucchini-Füllung

400g Zucchini in Scheiben

Italienische Kräutermischung

Salz, Pfeffer

Pilz-Füllung

400g Champignons in Scheiben, kurz in

Butter gedämpft

1 Bund Petersilie, glattblättrig, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Sauce

5 dl Halbrahm, in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren

200g Fontina, grob gerieben

Salz, Pfeffer Muskat

alles begeben, unter Rühren köcheln bis der Käse geschmolzen ist



Und so wird's gemacht

Einfüllen:

Sauce

Lasagneblätter

Zucchini-Füllung

Lasagneblätter

Pilzfüllung

Sauce

Lasagneblätter

usw.

Auf die oberste Schicht etwas Parmesan und Butterflöckli

Bei auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen und anschliessen heiss servieren.