

# Lasagne mit Grünkohl und Steinpilzen

## Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze oder ca. 300 g frische Pilze  
400 g Grünkohl  
200 g Süße Sahne  
1 große Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Thymian  
2 EL Olivenöl  
100 g Emmentaler oder Pecorino  
1 EL Mehl  
300 g passierte Tomaten  
8 Lasagne-Platten  
1 Bund Petersilie

## Zubereitung

Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde quellen lassen.

Pilze abgießen und Einweichwasser zum Ablöschen auffangen.

Grünkohl waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln und Petersilie fein hacken.

Zwiebeln in heißem Fett anbraten, geschnittene Pilze dazugeben, Mehl darüber stäuben und mit dem Einweichwasser ablöschen. Grünkohl dazu geben und 15 Minuten etwas einkochen lassen.

Tomaten, Petersilie und Sahne in die Soße einrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Käse reiben.

In einer vorgewärmten Auflaufform abwechselnd Nudelplatten, Gemüsesoße und den geriebenen Käse einschichten. Mit Soße und Käse abschließen.

Die Lasagne in den heißen Ofen (mittlere Schiene) 30 bis 45 Minuten bei 220°, Gas Stufe 4 backen, bis die Nudeln weich sind.