



Pilz-Lasagne

Zutaten

- 50 g Frühstücksspeck
- 500 g Champignons, frisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Schlagsahne
- 150 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Jägertopf
- 6 Lasagneplatten
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und in Stücke schneiden. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Champignons und Frühstücksspeck zugeben darin anbraten. Sahne und Wasser zugießen. MAGGI Fix für Jägertopf einrühren, aufkochen lassen und bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen.
3. In eine flache Auflaufform abwechselnd Sauce und Lasagneblätter einschichten. Mit Soße beginnen und abschließen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	865 kcal
Fett	60 g
Protein	31 g

🕒 49 Minuten

⊕ 2 Portionen