

# 4-Käse-Lasagne mit Champignons

## Eine vegetarische Lasagne mit 4 Käsesorten

**Die Füllung dieser Lasagne besteht aus Rucola und Champignons. Die Italiener sagen dazu auch Lasagne Quattro Formaggi. Eine klassische Lasagne mit vier verschiedenen Sorten Käse und frischen Champignons. Für Liebhaber der italienischen Küche ist dieses vegetarische Gericht genau das Richtige. Das Rezept für Käselasagne mit Champignons ist recht leicht in der Zubereitung.**

### Zutaten

- 600 g frische Champions
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 125 g frischer Rucola
- 125 g geriebener Emmentaler
- 125 g geriebener Gouda
- 1 Kugel Mozzarella
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Würfel "Le Tartare 3 Sorten Pfeffer"
- 1 Packung Lasagneblätter
- 1 Spritzer Cognac
- 1 Spritzer Pastis
- 500 g Tomatenpüree
- 1 Zwiebel
- frisches Basilikum
- Olivenöl
- Pfeffer
- Rosmarin
- Salz

### Zubereitung

- Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Beides in Olivenöl anbraten. Rosmarin zugeben und kurz anrösten. Tomatenpüree zugeben, aufkochen lassen und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Währenddessen die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die restlichen Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Knoblauch anbraten, dann die in Scheibchen geschnittenen Champignons hinzugeben und auf kleiner Flamme 10 Minuten schmurgeln lassen. Zwischendurch etwas von dem entstehenden Sud abgießen. Gegen Ende noch mal heftigst scharf aufheizen und mit 1 dash Cognac und 1 dash Pastis ablöschen. Beiseite stellen.
- In eine leicht gefettete Auflaufform die Hälfte der Tomatensauce auf Grund legen und mit einer Lage Lasagneblätter bedecken. Auf diese Lage eine Lage der Champignon-Mischung geben. Erneut mit einer Lasagnelage abdecken. Anschließend folgt eine Lage Rucola. Eine Lage Lasagneblätter mit dem "Le Tartare"-Käse bestreichen und damit (die Le-Tartare-Seite "nach unten") den Rucola abdecken. Den Rest der Champignons darüber geben und mit einer weiteren Lage Lasagneblätter abdecken. Den Rest

der Tomatensauce abschließend darüber gießen. Mit dem geriebenen Emmentaler, Gouda und per Hand klein gerupften Mozzarella bedecken. Bei 180°C bzw. Gasherd Stufe 4 ca. 30 bis 35 Minuten backen.

- Zum Servieren mit frischem Basilikum bestreuen.



Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/4-kaese-lasagne/>