

Brotchip-Pilz-Lasagne

Für zwei Personen

Für die Brotchips:

12-16 Scheiben Brot

Für die Pilze:

50 g Speck	1 Schalotte	100 g Champignons
100 g Kräuterseitlinge	100 g Shiitake	1 TL Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ EL alter Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Für den Quark:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 g Quark	1 Schuss Milch
1 TL Knoblauchöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Feldsalat

Für die Brotchips:

Backofen auf 160° C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Brotsciben auf ein Ofengitter auslegen und ca. 7 min. rösten.

Für die Pilze:

Die Pilze putzen und vierteln.

Schalotte abziehen und fein hacken.

Speck fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel gemeinsam mit den Pilzen darin anbraten. Mit Balsamicoessig abböschern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Quark:

Schnittlauch fein schneiden und unter den Quark rühren. Mit Knoblauchöl und Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. etwas Milch unterrühren, da mit Quark etwas sämiger wird.

Für den Salat:

Salat waschen und verlesen.

Für die Lasagne abwechselnd die Quarkmischung, die Pilze, den Salat und die Brotsciben aufeinander schichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Karrengarn am 07. April 2020