

Lasagne mit Kartoffeln

600 g Kartoffeln	in 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen, salzen, im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 10 Min. vorbacken
Salz	geht auch gut mit Gschwellti, dann nicht vorbacken
1 EL Butter	in einem Topf warm werden lassen
1 Zwiebel	
½ Bund Petersilie	
1 TL Rosmarin	alles fein hacken und in der Butter andämpfen
400 g Champignons	in Scheiben schneiden und mitdämpfen
1½ dl (Saucen-) Rahm	dazugeben und kurz köcheln lassen
Salz, Pfeffer	würzen
600 g Lattich	längs halbieren und in Streifen schneiden
	ofenfeste Form einfetten, Kartoffeln, Lattich und Champignons lagenweise in die vorbereitete Form schichten, mit Kartoffeln abschliessen
1,5 dl (Saucen-) Rahm	darübergiessen
50 g ger. Greyerzer	darüberstreuen, mit Backpapier zudecken, bei 200 °C im unteren Ofenteil 30 Min. backen

Tipp: Feines Gericht für am Abend. Wirkt beruhigend, deshalb als Vorspeise eine Bouillon und ein Stück Vollkornbrot essen.

