



78. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

Februar 2018

**Sabine Algermissen, Vorstandsmitglied vom
Hospizverein Hildesheim und Umgebung e.V.**

Lasagne Carbonara

Vorbereitungen:

- 200 g Parmesan reiben
- 500 g Lauch in dünne Ringe schneiden und dünsten mit
 - 40 g Öl
 - 2 Teelöffel Salz
 - ½ Teelöffel Pfeffer
- 200g Speckwürfel kross braten
- 400 g frische Champignons in Scheiben geschnitten dazugeben
- davon 4 Esslöffel beiseite stellen (kommt zum Schluss auf die Lasagne)
- den Rest unter den Lauch heben

Für die Eiersoße mit z. B. dem Handmixer mischen:

- 5 Eier
- 200 g Milch
- 300 g Sahne
- 20 g Speisestärke
- etwas Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- 1/8 Teelöffel Thymian

Zubereitung:

- in die gefettete Auflaufform abwechselnd: Eiersoße, Lasagneblätter, Lauchmischung und Käse schichten.
- mit Lauchmischung und Eiersoße abschließen, die bereitgestellten Speckwürfel-Champignons darüber geben und mit Käse bestreuen.
- Circa 45 Minuten bei 180° C backen.

Guten Appetit!