



## Herbstliches aus Gondeln

Oktober 2010

... Pilze im Canal Grande ...

**Zutaten:** für Touristen und Venezianer  
Frische Lasagneblätter  
Procini, gut geputzt und in feinen Scheiben  
Zucca, festkochend, in feinen Scheiben  
Salz, Pfeffer, Ingwer, wenig Muskat und frischen Origano  
Parmesan  
Béchamelsauce

### Zubereitung

... Grillieren Sie die Steinpilzscheiben auf beiden Seiten und würzen Sie diese mit Salz, Pfeffer und Origano ... Buttern Sie eine Lasagneform aus und bedecken Sie den Boden mit Béchamelsauce. Legen Sie eine Schicht Lasagneblätter aus, dann die Pilze und darauf die Kürbisscheiben. Würzen Sie den Kürbis mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskat. Wiederholen Sie das Ganze und schliessen Sie mit einer Lage Lasagneblätter und Béchamelsauce. Streuen Sie Parmesan darüber und verteilen Sie Butterflocken über das Ganze. Backen Sie die Lasagne ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C.

### Tipps:

... Gehen Sie mit Ihren Gästen auf den „Mercato di Rialto“ und kaufen Sie alles für die Porcini-Zucca-Lasagne ein ... Trinken Sie sich bei der Pilzkontrollstelle mit einem „Spritz“ Mut an ... Verteilen Sie zu Hause Ihren Gästen Gummistiefel, falls Hochwasser droht ... Streifen Sie sich ein rot-weisses oder blau-weisses Matrosenhemd über und überlassen Sie das Singen Ihren Gästen (Gondolieri singen nie!) ... Servieren Sie die Lasagne auf den mit Murano Glas dekoriertem Tisch und fallen Sie dabei nicht ins Wasser ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Venedig Tipps oder Pilz Trips, wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

[www.youtube.com/watch?v=shWzn6oT-qs](http://www.youtube.com/watch?v=shWzn6oT-qs)  
[www.youtube.com/watch?v=WJuqY6ze9YI](http://www.youtube.com/watch?v=WJuqY6ze9YI)  
[www.youtube.com/watch?v=X4N8B1ggYc4&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=X4N8B1ggYc4&feature=related)  
[www.youtube.com/watch?v=vK6yDyie5XM&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=vK6yDyie5XM&feature=related)  
[www.earthtv.com/de/kamerastandort/venedig-italien](http://www.earthtv.com/de/kamerastandort/venedig-italien)  
[www.youtube.com/watch?v=tyqGHc10dvE&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=tyqGHc10dvE&feature=related)

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

