

«d'Chuchi» empfiehlt «d'Chuchi» recommande

PHILADELPHIA- Lasagne

Für 4 Personen

300 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Steinpilze oder Eierschwämmchen) • 1 Esslöffel gehackte Schalotte • 1 Esslöffel Butter • Salz, Pfeffer • 200 g PHILADELPHIA-Frischkäse Nature • 2 Eigelb • 300 g blanchierter Blattspinat • 1 Dose gehackte Pelati-Tomaten (220 g) • 3 Esslöffel Olivenöl • 8 vorgekochte Lasagneblätter



1. Pilze rüsten und scheideln. Schalotte in der Butter andünsten. Pilze beifügen und auf grossem Feuer 3–4 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen. **2.** Spinat gut ausdrücken. Mit PHILADELPHIA und Eigelb mischen. Tomaten und Olivenöl verrühren. Beides mit Salz und Pfeffer würzen. **3.** Lasagneblätter halbieren und 4 Hälften auf dem Boden einer bebutterten Gratinform auslegen; sie sollen sich nicht berühren. Mit etwas Spinatmischung bestreichen, mit Pilzen bestreuen und mit Tomatensauce decken. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind; mit Tomatensauce abschliessen. **4.** Die PHILADELPHIA-Lasagne mit Alufolie decken und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 20 Minuten backen.



Kräuter- risotto mit Rüebli

Für 4 Personen

PHILADELPHIA- Lasagne

Pour 4 personnes

300 g de champignons mélangés (p.e. champignons de Paris, cèpes ou chanterelles) • 1 c. à soupe d'échalotes hachées • 1 c. à soupe de beurre • sel, poivre • 200 g de PHILADELPHIA Nature • 2 jaunes d'œufs • 300 g d'épinards en branches blanchis • 1 boîte de tomates pelées hachées (220 g) • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 8 feuilles de lasagnes précuites

1. Préparer les champignons et les couper en tranches. Faire revenir les échalotes dans le beurre. Ajouter les champignons et faire revenir le tout pendant 3–4 minutes à grand feu. Saler et poivrer. Mettre de côté. **2.** Bien essorer les épinards. Les mélanger avec le PHILADELPHIA et les jaunes d'œufs, les tomates et l'huile d'olive. Saler et poivrer le tout. **3.** Couper les feuilles de lasagne en deux et disposer quatre demi-feuilles au fond d'un plat à gratin beurré; elles ne doivent pas se toucher. Enduire avec un peu du mélange d'épinards, parsemer de champignons et recouvrir de sauce tomate. Continuer de la même manière jusqu'à ce que

tous les ingrédients soient utilisés ; finir avec la sauce tomate. **4.** Recouvrir le PHILADELPHIA-Lasagne d'une feuille d'aluminium et laisser cuire pendant 20 minutes sur la deuxième grille en partant du bas du four préchauffé à 200 degrés.

Risotto aux herbes et aux carottes

Pour 4 personnes