Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: STEINPILZE – STEINPILZ LASAGNE

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

100 g getrocknete Steinpilze aus UWE BUSCHHAUS Partner Pilz Shop
1500 g Fleischtomaten
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 g Parmesan am Stück
125 ml Olivenöl
80 g Butter
500 g Lasagneblätter
25 kleine Salbeiblätter
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Die Steinpilze in heißem Wasser einweichen; die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und in Spalten schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch pellen; die Zwiebeln fein würfeln; den Knoblauch pürieren.
Parmesan grob raffeln.
Das Olivenöl – bis auf 3 EL – mit der Butter erhitzen, Knoblauch und Zwiebel zugeben und glasig dünsten.
350 g Tomaten abheben, entkernen, in Spalten schneiden und beiseite stellen.
Die restlichen Tomaten und die Steinpilze mit dem Einweichwasser zugeben und bei milder Hitze etwa 40 Minuten kochen; mit Pfeffer würzen.
Inzwischen die Lasagneplatten nach Packungsbeilage in Salzwasser mit 1 EL Olivenöl garen, gut abtropfen lassen.
Eine ofenfeste Form (30 x 25 cm) mit 1 EL Öl auspinseln, 2 Teigblätter auf den Boden legen, mit 2 EL Tomatensauce bestreichen, 4-5 Salbeiblätter, 3 EL Parmesan und 10 Tomatenspalten darauf verteilen.
Die Zutaten nach diesem Muster weiterschichten, dabei 4 EL Parmesan und 5-6 Salbeiblätter zurückbehalten.
Beides als letzte Schicht obenauf legen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und die Lasagne im Vorgeheizten Ofen bei 225° C in 25 – 30 Minuten goldgelb backen.
In der Auflaufform zu Tisch bringen und servieren.

In Kooperation mit www.rezepte-buch.org – www.recipe-book.org - Grundsätzlich genießen Kochrezepte keinen Urheberrechtsschutz, da es an dem Kriterium des "Werkbegriffs" scheitern dürfte:
1. es handelt sich in aller Regel nicht um ein schutzwürdiges Sprachwerk – 2. es liegt keine persönliche geistige Schöpfung vor (ein gewisse gestalterische Höhe).
Das kann in Ausnahmefällen natürlich anders sein. Es gibt bsw. Rezepte, die literarisch - künstlerisch gestaltet sind, dieses ist im Einzelfall zu prüfen.
Ausnahmsweise hat die Rechtssprechung Urheberschutz gewährt, wenn die sprachliche Fassung der Kochregel in Verbindung mit der Einteilung und Anordnung des Textes einen gewissen Aufwand geistiger individueller Tätigkeit verlangt. (Quelle: OLG Hamburg, U.v. 17.7.80, Schulze OLGZ 229, S. 7 - zur Übernahme von Teilen eines Rezeptes).
Die Koch- und Backrezepte die sich auf dieser Website befinden, stammen aus den verschiedensten Quellen (z.B. aus Büchern, Zeitschriften, Internet, Prospekten, persönlichen Aufzeichnungen entnommen usw.) Alle Rezepte sind von uns getestet, und die Texte soweit erforderlich angepasst.
Die Bilder und Grafiken der Rezepte sind von uns selbst fotografiert. Andere Texte, Bilder und Grafiken sind teilweise aus Büchern, Zeitschriften, Internet, Prospekten entnommen. Sollte mit der Veröffentlichung einzelner Vorlagen, Rezepte, Bilder, Inhalte und Texte aus versehen Ihr Copyright verletzt worden sein, teilen Sie es uns bitte mit. Wir werden diese Inhalte dann umgehend von der Website entfernen. Dieser Pilz Rezepte- Service wird Ihnen von – Pilz Grosshandel – UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – zur Verfügung gestellt. GOOD MUSHROOMS... GOOD LIFE.