

## Regina Jäger kocht: Herbstliche Gemüselasagne

### Zutaten für 6 Personen:

500 g Lasagneblätter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Béchamelsauce:

4 Lauch, klein  
1 EL Gemüsebouillon  
3 EL Butter  
6 EL Mehl  
1,2 l Milch  
120 g Parmesan, gerieben

### Pilzragout:

30 g Steinpilze, getrocknet  
1 kg Champignons  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel, gross  
2 EL Butter  
1 dl Weisswein  
4 Tomaten, klein gewürfelt  
1 Bd Peterli oder Thymian, fein geschnitten

### Zubereitung:

1. Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Für Sauce Lauch klein schneiden und in Wasser legen. Tropfnassen Lauch mit Bouillon in Pfanne bei mittlerer Hitze zugedeckt weich dünsten. Inzwischen Butter erwärmen und Mehl darin dünsten. Pfanne vom Herd nehmen und schluckweise Milch darunterrühren. Restliche Milch dazurühren und Sauce aufkochen. Lauch und Parmesan dazugeben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Fürs Ragout Champignons putzen und scheideln. Knoblauch und Zwiebel fein schneiden und in der Butter dünsten. Champignons beigegeben und weich garen. Entstandene Flüssigkeit abgessen. Salzen und pfeffern. Weindazugiesen und aufkochen. Wasser von Steinpilzen abgessen. Steinpilze, Tomaten und Kräuter dazugeben, nicht mehr kochen.

3. Ofen auf 180 °C Umluft aufheizen. Etwas Sauce in Gratinform geben. Lagenweise Lasagneblätter, Pilzragout und Béchamel einschichten. Mit Lasagneblätter und einer dicken Schicht Béchamel abschliessen. Auf unterster Rille 20–30 Min. gratinieren.

Zubereitung ca. 1 Std.  
+ ca. 20 Min. gratinieren



Hurra! Die erste Folge von «Öisi Chuchi» ist abgedreht. Jeweils Donnerstags um 8.40 Uhr ist die neue Volg-Kochsendung auf 3+ zu sehen.



Kochen und essen unter Beobachtung: das Filmteam bei der Arbeit.

## Film ab für Topfgucker

# ÖISI CHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH  
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

**D**as war kein Tag wie jeder andere für Regina Jäger: Ein Kamerateam begleitete sie beim Einkaufen und beim Kochen stand sie mitten im Scheinwerferlicht der Kameras. Die Volg-Kundin aus Muttenz hatte sich bereit erklärt, bei «Öisi Chuchi» mitzumachen und der Filmcrew einige ihrer Kochgeheimnisse zu verraten.

### SCHÖNE FERNSEHAUSSICHT

Nach dem erfolgreichen Start im Baselbiet verschlägt es das Volg-

Filmteam für die nächste Folge nach Scuol. Der Ort ist eine lebendige Gemeinde, die den Charakter eines romanischen Dorfes bewahrt hat. Hier begegnen sich Vergangenheit und Gegenwart auf eindrückliche Weise. Auch diesmal schauen unsere Moderatorin und das Filmteam einer Volg-Kundin beim Einkaufen und Kochen über die Schulter. Dabei erfahren die Zuschauer nicht nur Interessantes über Scuol, sondern auch über die kulinarischen Köstlichkeiten des Unterengadins.

