Hühnchen-Kürbis-Lasagne

Wie wäre es mit einem neuen Lasagne Rezept? Die Hühnchen-Kürbis-Lasagne ist ein tolles Herbstgericht für kleine und große Feinschmecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

650 g	Hühnerkeulenfleisch (ohne Knochen)
650 g	Kürbisse
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
250 ml	Rotwein
120 g	Tomatenmark
350 ml	Hühnerbrühe
850 g	Tomaten (aus der Dose)
1 EL	Oregano
4 TL	Rosmarin
1 EL	Balsamicoessig
500 g	Spinat
450 g	Lasagneblätter
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)

Für die Sauce

100 g	Butter

50 g	Mehl
850 ml	Milch (warme)
250 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Hühnchen-Kürbis-Lasagne den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin-Nadeln abziehen und hacken. Kürbis schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

2. Spinat putzen, waschen und klein schneiden. Parmesan reiben. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenschenkel darin rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben.

3. Kürbis mit Olivenöl beträufeln und zu dem Huhn geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 20-25 Minuten backen oder so lange, bis der Kürbis weich ist. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Das Fleisch von den Hähnchenschenkeln lösen und beiseite stellen. Kürbis in eine separate Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, ebenfalls zur Seite stellen.

5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen und einmal aufkochen lassen, dann ca. 30 Sekunden köcheln lassen.

6. Tomatenmark einrühren, dann Hühnerbrühe, gehackte Tomaten, Oregano und Rosmarin dazugeben. Mit Balsamico-Essig abschmecken und alles ca. 15 Minuten köcheln und einreduzieren lassen.

7. In der Zwischenzeit die Käsesauce zubereiten. Dazu die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl kräftig einrühren, ohne dass es braun wird. Vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die Milch dazugeben.

8. Die helle Sauce wieder auf den Herd stellen und so lange rühren, bis sie leicht andickt. Etwa 2/3 des Parmesans unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann wieder vom Herd nehmen.

9. Den Spinat und das Hühnerfleisch in die Tomatensauce geben und noch 5 Minuten mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Auflaufform mit etwas Butter einfetten und ein Drittel der Tomatensauce hineingeben.

10. Darauf ein Drittel der Käsesauce verteilen und darauf Lasagneblätter legen. Auf die Lasagneblätter das Kürbispüree streichen und dann wieder Tomatensauce darauf verteilen.

11. In dieser Reihenfolge fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, die oberste Schicht sollte aus Käsesauce bestehen. Darauf den restlichen Parmesan verteilen.

12. Die Auflaufform in einen Bratschlauch stellen oder mit Bratfolie abdecken und in die Oberfläche mehrere Löcher hineinpieksen, damit der Dampf entweichen kann. Im Ofen ca. 35 Minuten backen.

13. Anschließend die Folie entfernen und die Lasagne mit Oberhitze goldbraun überbacken. Aus dem Ofen nehmen und zuerst noch 10 Minuten ruhen lassen, erst dann servieren.

Tipp

Zur Hühnchen-Kürbis-Lasagne passt ein frischer grüner Salat.