Hühner Lasagne

Die Hühner Lasagne ist eine weitere geniale Rezept Idee der beliebten italienischen Speise. Der köstliche Auflauf wird der ganzen Familie schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Hühnerbrüste
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 Handvoll	Petersilie (gehackt)
10 Stk.	Oliven (grün, ohne Stein)
2 EL	Olivenöl
1 Dose	Tomaten (geschält und gehackt)
	Cayennepfeffer
	Salz
1 TL	Worcestersauce
250 ml	Milch
250 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt
40 g	Butter
2 EL	Mehl
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer
150 g	Parmesan
250 g	Mozzarella
1 Packung	Lasagneblätter

Zubereitung

1. Für die **Hühner Lasagne** die Hühnerbrust in einem Topf geben, mit Wasser bedecken und zirka 10 Minuten garen. Danach abkühlen lassen und mit der Küchenmaschine grob zerkleinern oder mit einem Messer in kleine dünne Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und zerhacken. Die Petersilie fein zerhacken und die Oliven zerschneiden.

3. Das Olivenöl in einen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten, Oliven, Fleisch und Petersilie zugeben. Bei niedriger Temperatur einige Minuten garen lassen. Mit Cayennepfeffer, Worcestersauce und Salz würzen und beiseite stellen.

4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

5. Für die Bechamelsauce die Milch mit der Gemüsebrühe und Lorbeerblatt erwärmen, nicht aufkochen.

6. In einem weiteren Kochtopf die Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Unter ständigem rühren die Milch angießen bis eine glatte Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Von der Hitze nehmen, Lorbeerblatt entfernen und zirka mit der Hälfte vom geriebenen Parmesan vermengen.

7. Den Boden eines Bräters oder Auflaufform mit Lasagneblätter bedecken. Abwechselnd mit Bechamelsauce, Hühnersauce und Mozzarella belegen. Vorgang wieder holen und als letzte Schicht die Bechamelsauce verwenden. Zuletzt mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

8. Im Backofen zirka 25 Minuten backen.

Tipp