Huhn-Käse-Lasagne

Das Rezept für die feine Huhn-Käse-Lasagne kann zaubern ... es zaubert ganz schnell die ganze Familie an den Tisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Hühnerfleisch (ohne Haut und Knochen)
200 g	getrocknete Tomaten
150 g	Lauch
1 Becher	Créme frâiche
3 EL	Butter
6 EL	Mehl
250 ml	Milch
8 Stk.	Lasagneblätter
140 g	Käse (gerieben)
	Salz und Pfeffer

Tomatensauce

250 g	Tomaten
0.5 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Huhn-Käse-Lasagne zu Beginn den Lauch waschen, Wurzel und grüne Teile entfernen. Die weißen Teile putzen und in schmale Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Das Hühnerfilet waschen,

trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in eine Pfanne geben, das Fleisch rundum darin anbraten. Die Tomatenwürfel zufügen und kurz mitbraten. Den Créme frâiche einrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss die Lauchringe mit einrühren, noch kurz garen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Deckel aufsetzen.

2. In der Zwischenzeit die Bechamelsauce zubereiten: Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Nun das Mehl einrieseln lassen und mit dem Schneebesen schnell einrühren. Unentwegt rühren, bis sich die Einbrenn goldgelb färbt. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Milch eingießen, ebenfalls mit dem Schneebesen schnell einrühren. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen und eine Auflauf- oder Lasagneform einfetten.

3. Auf den Boden der Form eine Schicht der Huhn-Gemüse-Mischung verteilen, darüber Bechamelsauce geben, das Ganze mit Lasagneblättern abdecken. Den Vorgang in dieser Reihenfolge wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Bechamelsauce abschließen. Zum Schluss die Lasagne mit geriebenem Käse bestreuen und auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten lang goldbraun überbacken.

4. Unterdessen die Tomatensauce zubereiten: Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und in Würfel schneiden (oder gehackte Tomaten aus der Dose verwenden). Etwas Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anrösten. Die Tomaten zufügen und bei niedriger Temperatur die Sauce sämig einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Lasagne servieren.

Tipp

Die Huhn-Käse-Lasagne sieht noch appetitlicher aus, wenn man sie wie auf dem Bild mit frischen Kräutern bestreut. In die Tomatensauce kann man zum Ende der Garzeit etwas kleingehacktes Basilikum einrühren.