Kürbis-Lasagne mit Hühnchen

Im Herbst, wenn die Tage kürzer und kälter werden, ist das Rezept für Kürbis-Lasagne mit Hühnchen genau das Richtige, um Körper und Seele aufzuwärmen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
550 g	Hühnerfilet
350 g	Kürbisse
250 ml	Schlagobers
120 ml	Dip ((Basilikum-Parmesan))
Nach Belieben	Olivenöl
400 g	Lasagneblätter
150 g	Blattspinat
250 g	Mozzarella
500 g	Ricotta

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Lasagne mit Hühnchen die Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und zerdrücken. Kürbis schälen, entkernen und wie das Hühnchen in kleine Stücke schneiden. Mozzarella reiben.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform mit Öl einpinseln. Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.

3. Hühnchen und Kürbis dazugeben und ca. 8 Minuten dünsten, bis Hühnchen und Kürbis gegart sind. Vom Herd nehmen. Schlag und Dip einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Ein Viertel der Kürbis-Hühnchen-Masse in die Auflaufform geben, mit Lasagneblättern belegen. Ein weiteres Drittel der Kürbis-Hühnchen-Mischung darauf geben und ein Drittel des Spinats, dann etwas Mozzarella darauf verteilen.

5. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus Lasagneblättern bestehen. Den restlichen Mozzarella und Ricotta darüber streuen und im Ofen 40 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zur Kürbis-Lasagne mit Hühnchen schmeckt ein grüner Salat.