

Rezept

Hähnchenlasagne mit Tomaten

Ein Rezept von Hähnchenlasagne mit Tomaten, am 28.04.2024

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilets	100 g Räucherspeck in dünnen Scheiben
3 EL Butter	Salz
Pfeffer	500 g stückige Tomaten (aus der Dose)
2 TL getrockneter Thymian	125 g Mozzarella
150 g Edelschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)	100 g frisch geriebener Parmesan
200 g Lasagneplatten (ohne Vorkochen)	2 EL Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen und trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden oder mit einem großen schweren Messer mittelfein hacken. Den Speck in Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter mit den Speckstreifen bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Hähnchenwürfel untermischen und bei starker Hitze unter Rühren 2-3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Tomaten mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella und den Edelschimmelkäse würfeln und mit der Hälfte des Parmesans mischen.
3. In eine feuerfeste Form Zutaten in folgender Reihenfolge einschichten: Lasagneplatten, Tomatensauce, Hühnerfleisch, Käse. Vorgang zweimal wiederholen. Die letzte Schicht besteht nur aus Tomaten. Den restlichen Parmesan und die Pinienkerne aufstreuen und die übrige Butter in kleinen Flöckchen auf der Oberfläche verteilen.
4. Die Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen, bis die Nudelplatten weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist. Die Lasagne etwa 5 Min. stehen lassen, dann in Stücke teilen und servieren. Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot und ein Rucolasalat.