

Rezept

Kürbis-Lasagne mit Hähnchen und Ricotta

Ein Rezept von Kürbis-Lasagne mit Hähnchen und Ricotta, am 13.10.2024

Zutaten

1 Stange Staudensellerie	1 Möhre
3 Knoblauchzehen	5 Zweige Thymian
1 EL Fenchelsamen	1-2 milde Peperoni
1 1/2 kg aromatische Tomaten	4 Hähnchenkeulen (je 250 g)
4-5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Mehl
125 ml Rotwein	3 EL Rosinen
1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)	12 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)
400 g Ricotta	3 EL Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

- Den Sellerie putzen und waschen, die Möhre und den Knoblauch schälen. Alles in sehr feine Würfel schneiden. Den Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Thymian und Fenchelsamen fein hacken. Die Peperoni halbieren, den Stiel und die Trennwände entfernen, die Hälften waschen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
- Die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Das Fleisch von den Keulen und mit oder ohne Haut in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, das Hähnchenfleisch darin goldbraun braten. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und Gemüse (außer den Tomaten), Kräuter und Gewürze darin kurz rösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchenfleisch und das Mehl 1 Min. mitbraten und mit dem Wein ablöschen. Die Sauce aufkochen lassen, die Tomaten und Rosinen hinzufügen und das Ragout bei kleiner Hitze etwa 45 Min. schmoren.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° (180° Umluft) vorheizen. Den Kürbis waschen und den Stielansatz entfernen, halbieren und mit einem Esslöffel entkernen. Die Kürbishälften mit Schale in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit wenig Olivenöl einfetten und die Kürbisscheiben darauflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Scheiben im Ofen (Mitte) 20 Min. garen.
- Die Ofentemperatur auf 180° (160° Umluft) reduzieren. Wenig Hähnchenragout in einer hohen Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) verteilen und mit 3 Lasagneplatten belegen. Darauf ein Drittel der Kürbisscheiben sowie ein Viertel des Ragouts und Ricottas verteilen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Die letzte Schicht Teigplatten mit dem restlichen Ragout bedecken, den übrigen Ricotta darauf verteilen. Mit den Pinienkernen bestreuen und die Lasagne im Ofen (Mitte) in etwa 45 Min. goldbraun backen.