



Low-Carb-Lasagne mit Bio-Hähnchen

mit Pesto und Crème fraîche



40-50min



4 Portionen

Low Carb ist ja prima, aber auf Lasagne verzichten geht gar nicht? Finden wir auch! Und es ist auch gar nicht nötig, denn statt der klassischen Nudelplatten kannst du die köstliche Sauce mit zartem Bio-Hähnchen und cremiger Crème fraîche auch bestens zwischen dünne Zucchinischeiben betten. Mit frischem Basilikum und geriebenem Käse eine rundum gelungene Lasagnevariation!

Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Becher Crème fraîche³
- 3 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 20g Basilikum
- 3 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 604kcal, Fett 41.9g, Kohlenhydrate 18.8g, Eiweiß 38.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in lange, dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann einen Küchenhobel verwenden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.



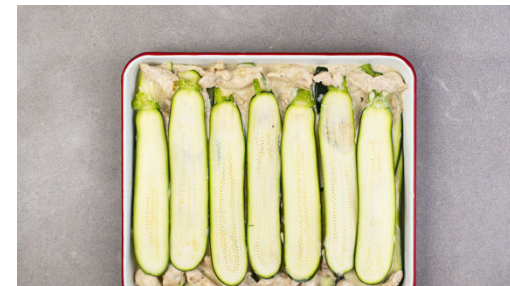
3. Sauce köcheln

Das **Fleisch**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben, dann mit ca. 250ml Wasser ablöschen, das **Brühwürz** einrühren und alles 4-5Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** schön cremig ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, die **Crème fraîche** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



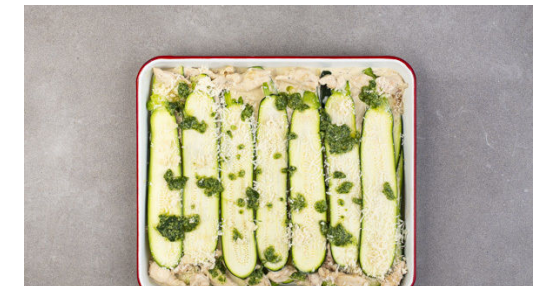
4. Pesto zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Nach Wunsch einige **Basilikumblätter** abzupfen und als Garnitur beiseitelegen, das **restliche Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und mit der **½ des Käses**, 2EL Olivenöl und 2-3EL Wasser in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Lasagne schichten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Den Boden einer Auflaufform mit etwas **Sauce** bedecken. Die **Tomatenscheiben** und dann eine Lage **Zucchini** darauflegen und mit einer weiteren Schicht **Sauce** bedecken. Abwechselnd **Zucchini** und **Sauce** weiterschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Schicht **Zucchini** abschließen.



6. Lasagne backen

Das **Pesto** und den **restlichen Käse** auf der **Zucchini-Hähnchen-Lasagne** verteilen. Die **Lasagne** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Käse** knusprig und goldbraun ist. Ggf. mit den **übrigen Basilikumblättern** garnieren und servieren.