



RS Auberginen-Hähnchen-Lasagne

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Käse



ca. 45min



2 Portionen

Lasagne liebt jeder! Bei Aubergine scheiden sich dagegen oft die Geister – wenn sie aber gegrillt wird und sich mit geräucherten Hähnchenstreifen, cremigem Tomaten-Oliven-Pesto und würzigem Käse an die Lasagneplatten schmiegt, dann sind sich wieder alle einig: Das schmeckt großartig!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 2 Tomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Kochtipp

Die Lasagne gelingt am besten, wenn die Auflaufform in etwa so groß ist wie ein Lasagneblatt.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 931kcal, Fett 56.5g, Kohlenhydrate 71.3g, Eiweiß 33.3g



1. Aubergine schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in dünne Scheiben schneiden.



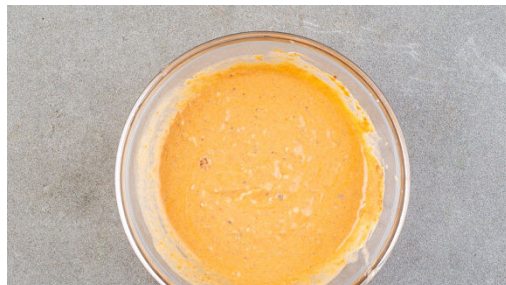
2. Aubergine braten

Eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Auberginenscheiben** von beiden Seiten mit insgesamt 2EL Olivenöl bepinseln, dann auf einer Seite ca. 4Min. grillen. Währenddessen die nach oben zeigenden Seiten der **Auberginen** mit 1 Prise Salz würzen. Die **Auberginen** wenden, wieder mit etwas Salz würzen und ca. 4Min. grillen. So fortfahren, bis alle **Auberginenscheiben** gegrillt sind.



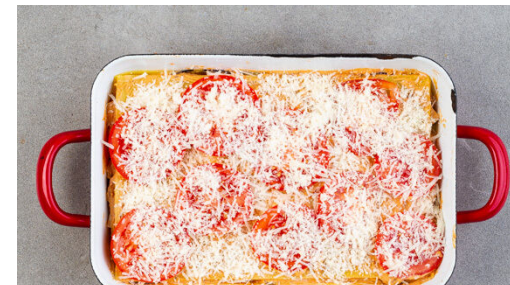
3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in Scheiben schneiden. Den **Käse** fein reiben.



4. Sauce anrühren

Die **Crème fraîche** mit dem **Pesto** und 4EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Lasagne backen

In einer kleinen Auflaufform **3EL Sauce** verstreichen. **1 Lasagneblatt**, **3EL Sauce**, die **½ der Auberginen**, **1 Lasagneblatt**, **3EL Sauce** und die **½ des Hähnchens** in die Form schichten. Den Vorgang wiederholen. Mit **1 Lasagneblatt** und **Sauce** enden. Mit den **Tomaten** belegen und mit **Käse** bestreuen. Die **Lasagne** im Ofen in ca. 25Min. goldgelb backen.



6. Anrichten und servieren

Die **Lasagne** nach dem Backen 5Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.