



RS Auberginen-Hähnchen-Lasagne

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Käse



ca. 45min



4 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

- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipps

Die Lasagne gelingt am besten, wenn die Auflaufform in etwa so groß ist wie 2 Lasagneblätter nebeneinander.

Allergene

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

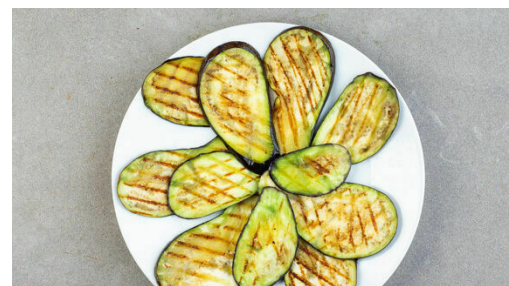
Nährwertangaben pro Portion

Energie 882kcal, Fett 51.5g,
Kohlenhydrate 70.3g, Eiweiß 33.0g



1. Auberginen schneiden

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



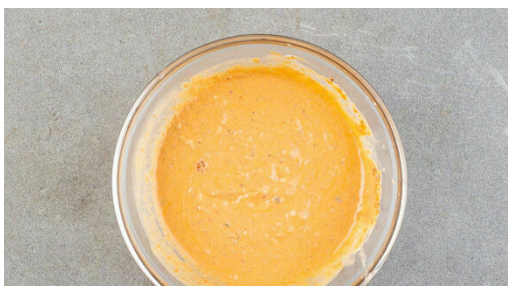
2. Auberginen braten

Eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Auberginenscheiben** von beiden Seiten mit insgesamt 4EL 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.



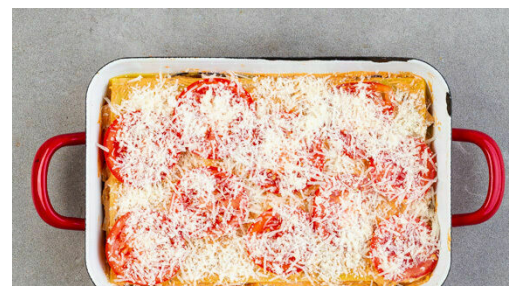
3. Zutaten vorbereiten

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



4. Sauce anrühren

Die **Crème fraîche** mit dem **Pesto** und 100ml Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Lasagne backen

In einer Auflaufform **6EL Sauce** verstreichen. **2 Lasagneblätter**, **6EL Sauce**, die **½ der Auberginen**, **2 Lasagneblätter**, **6EL Sauce** und die **½ des Hähnchens** in die Form schichten. Den Vorgang wiederholen. Mit **2 Lasagneblättern** 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.