



## Auberginen-Hähnchen-Lasagne

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Käse



40-50min



2 Personen

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

- 250g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 1 Aubergine
- 2 Tomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Packung geräucherte Hähnchenstreifen

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Grillpfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- 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

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). 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 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Lasagneblätter** zum Kochen bringen. Die **Aubergine** in dünne Scheiben schneiden.



2. Aubergine braten

Eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl bepinseln und bei mittlerer Hitze erwärmen. Portionsweise die **Auberginenscheiben** hineingeben und ca. 4Min. grillen. Währenddessen die Oberseiten der **Auberginen** mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Salz würzen. Die **Auberginen** wenden, wieder mit etwas Salz würzen und ca. 4Min. grillen. So fortfahren, bis alle **Auberginenscheiben** gegrillt sind.



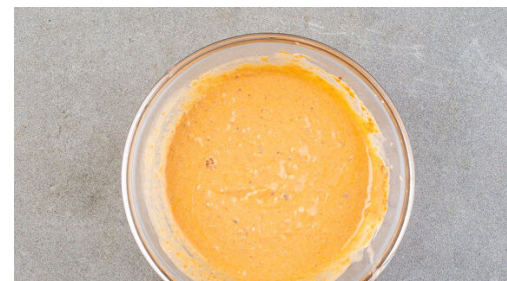
3. Lasagneblätter kochen

Die **Lasagneblätter** in das kochende Wasser geben und ca. 5Min. kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **1 Tasse Pastawasser** auffangen. Die **Lasagneblätter** mit 1EL Olivenöl vermengen und beiseitestellen.



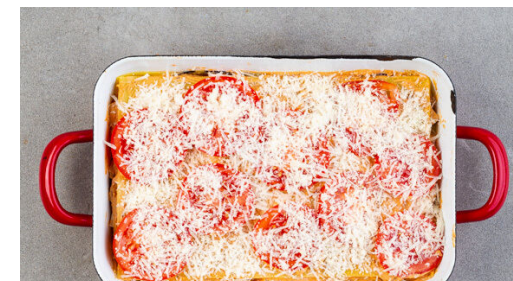
4. Zutaten vorbereiten

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



5. Sauce anrühren

Die **Crème fraîche** mit dem **Pesto** und **4EL Pastawasser** verrühren.



6. Lasagne fertigstellen

In einer kleinen Auflaufform **3EL Sauce** verstreichen. **1 Lasagneblatt**, **3EL Sauce**, die **1/2 der Auberginen**, **1 Lasagneblatt**, **3EL Sauce** und die **1/2 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 15-20Min. goldgelb backen und servieren.