



## 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 Hähnenstreifen, 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

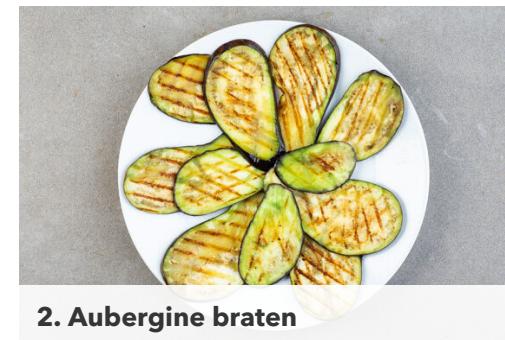
Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Aubergine schneiden**



**2. Aubergine braten**



**3. Lasagneblätter kochen**



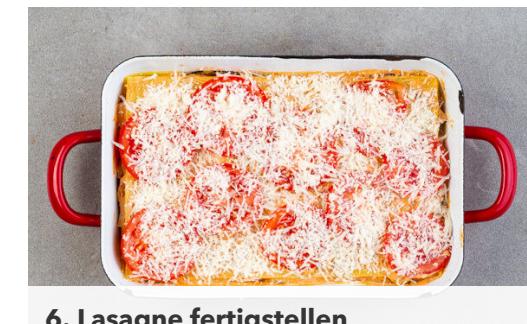
**4. Zutaten vorbereiten**

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.