



## Auberginen-Hähnchen-Lasagne

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Käse



40-50min



3-4 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

- 500g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Grillpfanne
- Küchenpinsel
- Messbecher
- 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 2 Lasagneblätter nebeneinander.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Auberginen schneiden**



**2. Auberginen braten**



**3. Lasagneblätter kochen**



**4. Zutaten vorbereiten**



**5. Sauce anrühren**

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

Die **Crème fraîche** mit dem **Pesto** und **100ml Pastawasser** verrühren.



**6. Lasagne fertigstellen**

In einer Auflaufform **6EL Sauce** verstreichen. **2 Lasagneblätter**, **6EL Sauce**, die **1/2 der Auberginen**, **2 Lasagneblätter**, **6EL Sauce** und die **1/2 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 15-20Min. goldgelb backen und servieren.