



## Zucchini-Hähnchen-Lasagne Low Carb

mit Pesto und Crème fraîche



40-50min



2 Personen

Low Carb ist ja prima, aber auf Lasagne verzichten geht gar nicht! Finden wir auch! Und es ist auch gar nicht nötig, denn statt der klassischen Nudelplatten kannst du die köstliche Sauce mit zartem Hähnchen und cremiger Crème fraîche auch bestens zwischen dünne Zucchinischeiben betten. Mit frischem Basilikum und geriebenem Käse eine rundum gelungene Lasagnevariation!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 15g Basilikum
- 2 Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 662kcal, Fett 43.7g, Kohlenhydrate 26.0g, Eiweiß 41.5g



**1. Gemüse schneiden**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in lange, dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann einen Küchenhobel verwenden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



**2. Fleisch vorbereiten**

Das **Fleisch** trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.



**3. Sauce köcheln**

Das **Fleisch**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben, dann mit ca. 100ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** einrühren und alles 4-5Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** schön cremig ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, die **Crème fraîche** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



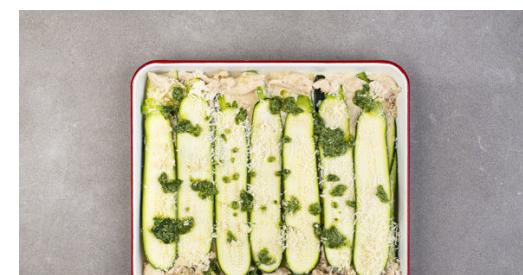
**4. Pesto zubereiten**

Den **Käse** fein reiben. Nach Wunsch einige **Basilikumblätter** abzupfen und als Garnitur beiseitelegen, das **restliche Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und mit der **1/2 des Käses**, 1-2EL Olivenöl und 1-2EL Wasser in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Lasagne schichten**

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den Boden einer Auflaufform mit etwas **Sauce** bedecken. Die **Tomatenscheiben** und dann eine Lage **Zucchinischeiben** darauflegen und mit einer weiteren Schicht **Sauce** bedecken. Abwechselnd **Zucchini** und **Sauce** weiterschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Schicht **Zucchini** abschließen.



**6. Lasagne backen**

Das **Pesto** und den **restlichen Käse** auf der **Zucchini-Hähnchen-Lasagne** verteilen. Die **Lasagne** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Käse** knusprig und goldbraun ist. Ggf. mit den **übrigen Basilikumblättern** garnieren und servieren.