

## Hähnchen-Lasagne

### Zutaten für 4 Portionen:

12 Lasagne - Platten  
(Sorte die man nicht kochen muss),  
1 große Stange Lauch ca. 200 g,  
2 Frühlingszwiebeln,  
1 Knoblauchzehe,  
ca. 400 g Hähnchenbrustfilet,  
2 EL Öl,  
frisch gemahlener weißer Pfeffer,  
1 Tetra-Pack passierte Tomaten (500g),  
Oregano,  
Salz  
50 g Butter,  
50 g Mehl,  
½ L Milch,  
Muskat,  
100 g Parmesan und 100 g Gouda gerieben und gemischt,



### Zubereitung :

Für die Hähnchen-Lasagne den Lauch und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch fein würfeln. Dann alles in etwas Butter ca. 5 Min dünsten.

Das Hähnchenbrustfilet fein würfeln und in Öl bei starker Hitze (ca. 2 Min.) anbraten und die passierten Tomaten unterrühren. Beiseite stellen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Bechamelsoße herstellen indem sie die Butter schmelzen, Mehl vorsichtig einrühren, mit Milch aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Dann mit dem gedünsteten Lauch verrühren.

Eine rechteckige Auflaufform fetten, Bechamelsoße mit dem gedünsteten Lauch, etwas geriebenen Käse dazugeben und mit gekochten Nudelplatten auslegen. dann die Hälfte der Hähnchenbrust-Tomatensoße, danach wieder eine Schicht Nudelplatten und das ganze wiederholen.

Abschluss bildet die Bechamelsoße mit dem gedünsteten Lauch, die dick mit Käse bestreut wird.

Garzeit: 40 Minuten bei 225 Grad Ober- u. Unterhitze bzw. 200 Grad bei Umluft. Evtl. nach 30 Min. mit Alufolie abdecken.

### Tipp :

Die Hähnchen-Lasagne in kleine Lasagne - Förmchen aufteilen. Diese lassen sich auch - vor dem Backen - tief - gefrieren. So haben Sie schnell eine leckere Lasagne!