



Chicken Alfredo Lasagne

Für die Hähnchenfüllung:

600 g Hähnchenbrustfilets

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel italienische Kräuter

Für die Sauce:

2 Esslöffel Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

600 ml Sahne

100 g geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

1 Prise(n) Muskatnuss (optional)

2 Esslöffel frische Petersilie, fein gehackt

Für die Lasagne:

200 g Leverno Lasagne

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

150 g Mozzarella, gerieben

80 g Parmesan, gerieben

Frische Petersilie, gehackt

Chicken Alfredo Lasagne

1.

Für das Hähnchen: Hähnchen in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenstücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern würzen. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und alles gut anbraten, bis das Hähnchen durchgegart ist. Beiseite stellen.

Für die Sauce: In derselben Pfanne die Butter schmelzen lassen. Zwiebel hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Die Sahne einrühren und die Mischung erhitzen, ohne sie zum Kochen zu bringen. Den Parmesan hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken und die Petersilie einrühren.

Für die Lasagne: Den Backofen auf 180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Eine Auflaufform einfetten und mit Alfredo-Sauce bedecken. Eine Schicht Lasagneblätter darauf legen. Eine Schicht Hähnchenstücke und etwas Alfredo-Sauce darüber geben. Mit einer Mischung aus geriebenem Mozzarella und Parmesan bestreuen. Diesen Vorgang

wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus Sauce und Käse bestehen.

Die Lasagne im Ofen ca. 25-35 min. backen, bis der Käse goldbraun ist und die Lasagne durchgegart ist. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen und genießen!