

» LASAGNE MIT HÄHNCHEN «

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

500 g Hähnchenbrust
2 EL Öl

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
8 Tomaten

1 rote Paprika
2 Karotten

2 EL Öl
3 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer
Baharat

(7-Gewürzpulver arabisch)

1 EL Rosmarin (frisch gehackt)
2 EL Basilikum (frisch gehackt)

200 g geriebenem Käse

waschen und in feine Streifen schneiden.
in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile darin anbraten,
herausnehmen und zur Seite stellen.
abziehen, fein würfeln.
abziehen, fein würfeln.
waschen und in Würfel schneiden.
waschen und in Würfel schneiden.
waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig andünsten,
zugeben und kurz mitdünsten. Die Tomatenwürfel zugeben.
Mit

würzen. Ca. **10 Minuten** köcheln lassen und abschmecken.
Wenn zu dickflüssig, etwas Wasser zugeben.

Eine Lasagne-Form bereitstellen, Sauce auf dem Boden
verteilen, Lasagne-Blätter darauf legen, Hähnchenstreifen
darauf verteilen, etwas Sauce darüber geben, wieder Lasagne-
Blätter legen. Letzte Schicht ist die Tomatensauce, dann mit
bestreuen, **bei 180 °C im Backofen 45 Minuten** backen lassen.
Mit einem Salat servieren.

