

Huhn-Oliven-Lasagne



Zutaten:

Für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets je ca. 120 g
- 6 Stiele glatte Petersilie
- 6 Stiele Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 60 g schwarze Oliven ohne Stein
- 40 g getrocknete Tomaten
- 20 g Pinienkerne
- 8 Bl. Lasagne
- 100 g Grana Padano
- 200 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 1 rote Zwiebel
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum klein schneiden. Hähnchenbrust in kleine Stücke oder Würfel schneiden.

Oliven, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Brühe und 2 EL Olivenöl mischen und pürieren.

Grana Padano fein reiben.

Die Butter erhitzen, Mehl darin glatt rühren. Unter ständigem Rühren Milch und Sahne hinzugeben. Béchamelsauce vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Die Nudelblätter nacheinander in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, wenn Sie sich gut biegen lassen. Ich koche sie grundsätzlich vor, auch wenn auf der Packung steht, dass sie trocken verwendet werden können. Diese Lasagne enthält nicht viel Flüssigkeit, so dass die Blätter nicht weich würden!!

Backofen rechtzeitig auf 180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C mit Umluft vorheizen.

In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Hähnchenstücke darin anbraten, etwas später die Zwiebeln hinzufügen - sie verbrennen sonst schnell - pfeffern und salzen. Pfanne vom Herd nehmen und die Kräuter untermischen. Die Masse mit den pürierten Oliven ebenfalls unter das Fleisch heben.

Béchamelsauce nochmals kurz erhitzen und 2/3 vom Grana Padano untermischen.

Lasagneform einfetten, abwechselnd Nudelblätter, Hähnchenragout und Käsesoße schichten. Mit Ragout und Soße abschließen und das übrige Drittel vom Käse darüberstreuen.

In den Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 35-40 Min. backen.