

# Champignon-Lasagne mit Huhn



- 250 g Hühnerbrustfilet
- 100 g Lauch (oder 2 Zwiebeln)
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g frische Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Paradeismark
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Schlagobers
- 9 Lasagneblätter
- 150 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer
- evtl. etwas Mehl

- 1.** Hühnerbrustfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden (Zwiebel hacken) und Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- 2.** Olivenöl in einem Topf erhitzen. Lauch bzw. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Hühnerbrustfilet zufügen und mit anbraten. Champignons zufügen und ca. 2 Minuten mit andünsten.
- 3.** Paradeismark einrühren. Weißwein und Obers zugießen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geringer Hitze 5 Minuten offen köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Sollte die Sauce zu flüssig sein, mit etwas Mehl leicht binden.
- 4.** Sauce abwechselnd mit Lasagneblättern in einer Auflaufform schichten, dabei mit Sauce beginnen und abschließen. Lasagne mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.