

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.