

Tandoori - Chicken - Lasagne



Zutaten für 3 Portionen:

600 g Hähnchenfilet(s)
1 Becher Schmand
300 ml Kokosmilch
200 ml Sahne oder Cremefine
½ Glas Gewürzpaste (Tandooripaste)
1 EL Zucker
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer
½ Pck. Lasagneplatte(n)
200 g Käse (Gouda), gerieben
etwas Öl

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das in Streifen geschnittene Hähnchenfilet hinzugeben und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tandooripaste, Kokosmilch, Schmand und Sahne unter ständigem Umrühren hinzufügen. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Eine feuerfeste Form eventuell einfetten. Abwechselnd Lasagneplatten und Geschnetzeltes aufeinanderschichten. Mit einer Fleisch-Soßenschicht anfangen und enden.

Käse darüber streuen. Im Backofen bei 200 °C ca. 25 bis 30 Minuten backen. Mit einer Gabel kann getestet werden, ob die Platten bereits gar sind.