



## HÄHNCHEN GEMÜSE LASAGNE MIT KARTOFFELN / RAMADAN REZEPT



Ich liebe Lasagne, sie lässt sich super vorbereiten und muss dann kurz vor dem Essen nur noch im Ofen gebacken werden. Bei dieser Variante habe ich mich für eine Hähnchen Füllung mit Gemüse entschieden, nach Belieben könnt ihr das Fleisch auch weglassen und habt so eine vegetarische Lasagne. Durch die Kartoffeln sättigt die Lasagne gut. Das Gemüse könnt ihr einfach mit übrigem Gemüse ergänzen und so den Auflauf auch gleichzeitig als Resteverwertung verwenden.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

### GEMÜSEFLEISCHFÜLLUNG

Schneide die Hähnchenbrust in Würfel. Schäle die Kartoffeln und die Zwiebel. Entkerne die Paprikaschoten und schneide das Gemüse in feine Würfel. Gib die Gemüswürfel in eine große Schüssel und presse die Knoblauchzehe dazu. Hebe das Hähnchenfleisch unter und gib die übrigen Zutaten für die Füllung dazu und verrühre alles miteinander.

### LASAGNE SCHICHTEN UND ÜBERBACKEN

Fette eine Ofenform mit etwas Olivenöl. Gib ein Drittel der Füllung in die Form und gib etwa die Hälfte des Mozzarellas darüber. Lege die Hälfte der Lasagneblätter darauf und bedecke diese mit dem zweiten Drittel der Füllung. Verteile den übrigen Mozzarella auf der Füllung, bedecke sie mit den übrigen Lasagneblättern und gib dann die restliche Füllung darauf. Streue den geriebenen Mozzarella über die Lasagne und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 35 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Du kannst die vorbereitete Lasagne den Tag über abgedeckt im Kühlschrank lagern und dann frisch vor dem Servieren backen.

### GEMÜSEFLEISCHFÜLLUNG:

- 700 g** Hähnchenbrüste
- 400 g** Kartoffeln
- 1** Zwiebel
- 4** Spitzpaprika (rot)
- 4** Paprika (grün)
- 1** Knoblauchzehe
- 2 EL** Olivenöl
- 2 EL** Tomatenmark
- 2 EL** Paprikamark
- 2 EL** Gemüsebrühepaste
- 200 g** Schmand
- 200 g** Wasser
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 EL** Oregano
- 1 EL** Minze

### ZUM SCHICHTEN & ÜBERBACKEN:

- 12** Lasagneblätter
- 250 g** Mozzarella
- 200 g** Mozzarella (gerieben)