

## POULET-LASAGNE

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen/Überbacken: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

1 Gratinform von ca. 24x27 cm

Alufolie

Butter für die Form

#### **Pouletsauce:**

400 g Pouletfleisch, klein geschnebelt

Bratbutter oder Bratcrème

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

2 dl Geflügelfond oder Hühnerbouillon

2 EL Maisstärke express hell

1,8 dl Saucenhalbrahm

1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 TL Saft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

#### **Pestosauce:**

2 Bund Petersilie (ca. 40 g)

1-2 Knoblauchzehen

½ Zitrone, abgeriebene Schale

40 g gemahlene Mandeln

4 EL geriebener Sbrinz AOC

1-1,5 dl Hühnerbouillon

2 EL Butter, flüssig

Salz

Pfeffer aus der Mühle

200 g Lasagneblätter

80 g Sbrinz AOC, gerieben



### ZUBEREITUNG

**1** Pouletsauce: Fleisch portionenweise in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen. Wein und Fond oder Bouillon in derselben Pfanne auf 3 dl einkochen. Maisstärke unter Rühren beifügen, ca. 1 Minute mitköcheln. Saucenrahm, Zitronenschale und -saft sowie Poulet dazugeben, aufkochen, abschmecken. Pfanne von der Platte nehmen.

# LE MENU

SO KOCHT DIE SCHWEIZ 

**2** Pestosauce: Petersilie und Knoblauch fein hacken, mit den restlichen Zutaten mischen. Es soll eine flüssige Sauce entstehen.

**3** Lagenweise Pouletsauce, Lasagneblätter und Pesto in die ausgebutterte Form schichten. Mit Pouletsauce beginnen, mit Pesto abschliessen. Grosszügig mit Käse bestreuen. Mit Alufolie bedecken.

**4** Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Ofenhitze auf 230 °C erhöhen. Alufolie entfernen. Lasagne 15-20 Minuten überbacken.

Maisstärke express hell findet man im Grossverteiler.

## ERNÄHRUNGSTIPP



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Produktion ohne Gentechnik