

Lasagne „Chinoise“ mit Hähnchenbrust und Filotteig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Lasagne, einfach, schnell und lecker

Zutaten

- Für die Füllung:
- 250 g Filotteig, kurz in Wasser eingeweicht (Aus dem Asia Laden)
- 500 g frisches, schieres Hähnchenbrustfilet ohne Haut und Knochen
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 30 g frischer, geriebener Ingwer
- 1 kleines Bündchen Frühlingslauch, fein gewürfelt
- ½ fein geschnittene Chilischote
- 50 g gehackte Chashew Kerne
- 1 gehäufter Tl Speisestärke
- 3 El Soyasoße
- Etwas Sesamöl
- Für die Sc. Bechamel:
- ½ l Milch
- 2 gehäufte El Mehl
- 30 - 40 g Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sc. Bechamel:

Schritt2

Die Butter auslassen, das Mehl dazu geben, verrühren und mit der Milch aufgießen. Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen. Ca.10 min. leise auskochen lassen, dann hat sich der "Kleber" im Mehl verkocht.

Schritt3

Der Aufbau der Lasagne:

Schritt4

Die Hähnchenbrust waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen und in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt5

Den Knoblauch, Ingwer, Frühlingslauch und Chili dazu geben, mengen und mit der Speisestärke bestäuben.

Schritt6

Nunmehr alles in recht heißem Sesamöl anbraten, nur absteifen lassen. Zuletzt die Chashew Kerne dazu geben und die Soya unterschwenken.

Schritt7

Eine ausreichend große Auflaufform zunächst etwas mit Sesamöl ausfetten .Eine eingeweichte Schicht Filotteigblätter „bündig“ verteilen.

Schritt8

Dann folgt eine Schicht der Füllung und wieder eine Schicht Filotteig. Zuletzt alles dünn mit der Sc. Bechamel überziehen und

Schritt9

für ca. 20 min. im vorgeheiztem Backofen bei 180° C zu Ende garen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, portionieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, für jeden tag, leicht, pikant, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lasagne-chinoise-mit-haehnchenbrust-und-filotteig/>