

Hähnchencurrylasagne, „one pot“

Zutaten:

250 g Kaisergemüse TK
100 g Erbsen TK
400 g Hähnchengeschnetzeltes
100 g Gouda, gerieben

Soße

250 ml Milch
200 g Schmelzkäse
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1 TL Curry
1 TL Thymian
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Gemüsebrühe



Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad Ober Unterhitze vorheizen.

Alle Soßen-Zutaten in der Nixe mit einem Schneebesen glatt verrühren.

Ein bisschen Soße auf den Boden des Bäckers oder der mittleren Ofenhexe geben. Danach Lasagne-Platten, Hähnchengeschnetzeltes, Gemüse, dann wieder Soße, Lasagne-Platten, Hähnchengeschnetzeltes nochmal Gemüse und zum Abschluss Gouda mit der Microplane groben Reibe über den Auflauf reiben.

40 min. backen.

Verwendete Produkte: kleine Nixe, Bäker-Weiß, Microplane grobe Reibe

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN