

Geflügel-Lasagne

... mit Provolone und Oliven



Zutaten (für 4 Personen)

- 3 Schalotten
- 500 g Pouletbrust
- 2 Stangen Sellerie
- 2 Karotten
- 250 g braune Champignons
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 75 ml Weisswein
- 1 Dose Tomaten gehackt (400 g)
- 300 ml Rahm
- 1 – 2 TL Gemüsebouillon
- 1 TL Speisestärke
- je 1 EL frischer Thymian und Majoran
- 1 EL Balsamico - Essig
- 200 g in Kräuter eingelegte Oliven
- 150 g Provolone
- 300 g Lasagneblätter
- Fett für die Form

Zubereitung

- Schalotten schälen, fein hacken, Pouletbrust in feine Streifen schneiden, Sellerie putzen, Karotten schälen und beides fein würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig anbraten, Pilze kurz mitbraten, alles salzen, pfeffern und mit Weisswein ablöschen, herausnehmen und abkühlen lassen.
- Sellerie und Karotten im restlichen heissen Öl anbraten, Tomaten, Rahm und Gemüsebouillon unterrühren, Fleisch und Pilze zugeben und erhitzen.
- Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zum Pouletragout geben. Unter Rühren kurz aufkochen, mit Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig und Zucker abschmecken.
- Provolone raspeln, Lasagneform einfetten.
- Boden mit etwas Pouletragout und einigen Oliven bedecken, dann eine Schicht Lasagneblätter und Provolone, und so weiter im Wechsel auflegen - als oberste Schicht Ragout und darüber Käse.
- Im Ofen auf mittlerer Rille ca. 45 Minuten backen.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito