

HÄHNCHEN-ROSENKOHL LASAGNE

HÄHNCHEN-ROSENKOHL LASAGNE

Lasagne ist an kalten, kälteren, oder einfach nicht ganz so heißen Tagen einfach toll. Außerdem ist Lasagne saisonal flexibel und passt somit wunderbar zu Bushcooks [Winter-Soulfood Event](#), das dank der warmen Temperaturen ein bissl in den Frühling gewandert ist. Winter-Soulfood ist für mich so ziemlich alles was mit Käse überbacken ist. Ich habe hier einfach fein geschnittenen Rosenkohl in die Lasagne gegeben und das war sehr lecker. Das Ganze war außerdem mein erstes Experiment mit Hähnchenhackfleisch... ich will nicht sagen, dass es mein letztes war – aber so richtig überzeugt hat es mich nicht. Irgendwie hat mir der Eigengeschmack gefehlt. Vermutlich würde ich beim nächsten Mal Schweinehackfleisch nehmen. Aber abgesehen davon – eine leckere neue Lasagnenvariante!



Zutaten für 4 Personen:

500g Hähnchenhackfleisch

1 Zwiebel

1 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

Olivenöl

15-20 Rosenkohlröschen

1 Becher Schmand

12 Lasagneplatten (4 Schichten, je 3 Platten)

400g Pizzatomaten

3-4 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

200g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Ich würfel die Zwiebel klein und erhitze sowohl in einem kleinen Topf als auch in der Pfanne etwas Olivenöl. Die Zwiebel aufteilen und auf beiden Platten glasig dünsten.

Für die Tomatensauce die Pizzatomen, 1 Tasse Wasser, den fein gehackten Knoblauch und den Thymian in den Topf geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und einige Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.



Gleichzeitig das Hähnchenhackfleisch in die Pfanne geben. Mit Pfeffer, Paprikapulver und wenig Salz würzen. Werft mal einen Blick auf eure Verpackung, mein Bio-Hühnerhack war schon gesalzen... warum auch immer...



Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Den Rest in dünne Scheiben schneiden und zum Hackfleisch geben.



Eine Schicht Lasagneplatten in eine Auflaufform legen und die Hälfte der Tomatensauce darüber verteilen.



Eine weitere Schicht Lasagneplatten auslegen und 1/3 vom Hackfleisch-Rosenkohl Mix darüber verteilen. Ich würde beim nächsten Mal den Schmand vorher unterheben, das habe ich hier für die zweite und dritte Schicht gemacht. Ansonsten den Schmand darüber geben.



Eine weitere Schicht mit Tomatensauce und noch eine mit Hähnchenhackfleisch-Rosenkohl-Schmand-Mix, eine letzte Schicht Lasagneplatten, und den restlichen Hackfleisch-Rosenkohl Mix darüber geben. Das Ganze unter dem geriebenen Käse verstecken und für 30 Minuten in den Ofen schieben.



Nach 30 Minuten bei 180°C ist die Lasagne wunderbar gold-braun überbacken.



Ich schneide sie an und setze die Stücken in tiefe Teller.



Die Kombination aus Rosenkohl und Hackfleisch passt wunderbar zur tomatigen Lasagne. Beim nächsten Mal würde ich vermutlich lieber ein anderes Hackfleisch nehmen, das ist aber nur eine Kleinigkeit.

Essen ist fertig!



Eingereicht für:

