



Butter Chicken Lasagne

Zutaten

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel(n)
- 30 g Butter
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Tikka Masala Style
- 150 ml Wasser
- 200 g Tomaten, passiert
- 100 ml Schlagsahne
- 6 Lasagneplatten
- 80 g Mozzarella, gerieben
- 5 Stängel Koriander

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Geschälte Zwiebel in dünne Spalten schneiden. Hähnchenbrustfilets trockentupfen, klein würfeln (ca. 2 x 2 cm).
3. In einer Pfanne Butter zerlassen. Hähnchenwürfel und Zwiebeln darin anbraten. Würzpaste dazugeben, gut vermischen und kurz weiterbraten. Wasser, passierte Tomaten und Schlagsahne dazugießen, ca. 3 Min. bei geringer Hitze garen.
4. In einer Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) abwechseln Sauce und Nudelplatten schichten. Mit Sauce beginnen und abschließen. Mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen.
5. In der Zwischenzeit Koriander waschen, trockentupfen. Blättchen abzupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Butter Chicken Lasagne nach der Backzeit damit bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	52 g
Energie	850 kcal
Fett	42 g
Protein	64 g

🕒 40 Minuten

⊕ 2 Portionen