Chicken Alfredo Lasagne mit Mozzarella

> 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets halbieren und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver auf beiden Seiten marinieren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets scharf anbraten. Nach dem Braten die Filets aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.
2. Gehackte Knoblauchzehen mit klein gewürfelten Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und Parmesan, sowie 20g Petersilie unterrühren. Kurz köcheln lassen bis der Parmesan geschmolzen ist.
3. Lasagneform mit Backpapier auslegen und nun die Lasagne schichten. Damit die erste Schicht Lasagneplatten nicht zu trocken wird oder anklebt wird unter den Nudeln etwas Sahne-Parmesan-Soße aus Schritt 2 verteilt. Im Anschluss daran die Lasagneplatten verteilen, auf welche nochmals die Soße gestrichen wird. Die Hälfte der Hähnchenbrustfilets in die Auflaufform geben, diese anschließend mit geriebenen Mozzarella, gebratenen Speck, sowie mit ca. 5g Petersilie bestreuen.
4. Die Schichten wie in Schritt 3 erläutert nochmals in die Lasagneform geben, beginnend mit den Lasagneplatten. Zu guter Letzt alles bei 200 °C für 25 Minuten in den Backofen schieben.

Tipp:
Als geschmackliches Highlight die Lasagne mit kleinen gelben und roten Tomaten servieren.

Zutaten

Für die Lasagne:

- 800g Hähnchenbrustfilets
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- 40 ml Rapsöl
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Zwiebel
- 470 ml Sahne
- 50g Parmesan
- 30g Petersilie
- 200g Lasagneplatten
- 200g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- 100g gebratener Speck

Zum Verfeinern:

- Gelbe Tomaten
- Rote Tomaten