



Tortilla-Lasagne mit Hühnchen und Champignons



Zutaten

Menge	
300 g	Hähnchenbrustfilet
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	rote Paprika
200 g	braune Champignons
1 EL	Jalapeños aus dem Glas
10	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL	Zucker
1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Zimt
200 g	Schmand
1/2	Limette
4	Tortillas
150 g	geriebener Cheddar

Tipp

Für die Veggie-Variante kannst du das Hühnchen durch Tofu oder schwarze Bohnen ersetzen.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2283 kJ, 546 kcal, 24,4 g Kohlenhydrate, 34,5 g Eiweiß, 35,5 g Fett, 110 mg Cholesterin, 2,76 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

spicy

Zubereitung

Das Motto steht fest: Mexiko trifft auf Italien und was dabei herauskommt, ist eine mega leckere Tortilla-Lasagne mit Hühnchen, Champignons und Jalapeños. Das Crossover aus dem italienischen Klassiker Lasagne und den leckeren Zutaten einer mexikanischen Enchilada harmonieren so gut miteinander, dass wir die Tortilla-Lasagne am liebsten jeden Tag essen würde. Probier's mal aus:

Step 1:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Das Fleisch sehr fein würfeln, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, ebenfalls fein würfeln, die Paprika entkernen und in Streifen schneiden, die Pilze in Scheiben schneiden, die Jalapeños würfeln und die Tomaten vierteln.

Step 3:

Nun das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch sehr heiß und kurz anbraten, salzen und pfeffern und dann heraus nehmen. Nun die Pilze in die Pfanne geben und für 5 Minuten anschwitzen, dann Zwiebel, Knoblauch und Paprika hinzugeben. Weitere 5 Minuten braten, dann die Tomaten und das Fleisch hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel und Zimt würzen.

Step 4:

Dann den Schmand mit etwas Salz und dem Abrieb einer halben Limette vermengen.

Step 5:

Nun immer abwechselnd die Gemüsemischung, Tortillas, Jalapeños, Käse und Schmand in eine Auflaufform schichten. Zum Schluss mit Käse bestreuen und im heißen Ofen für 20 Minuten backen.