

Unsere Calleloni

Pro Portion	
120 gr.	Hähnchenbrust
100 gr.	Brokkoli
1	kleine Zwiebel
2	Zehen Knoblauch
25 gr.	Pesto
2 Teel.	Frischkäse
1/3 Glas	Champignons
2	Tomaten
3	Lasagneblätter
	Gorgonzola
20 gr.	Gouda zum Überbacken
	Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt, Lorbeerblätter, Muskat

Brokkoli kurz vorkochen. Zwiebeln mit Pilzen braten, Hähnchenfleisch dazugeben und würzen. Die Hälfte des Frischkäses und Pestos etwas Wasser und Bratensoße dazugeben und 15 Minuten schmoren lassen. Brokkoli und Gorgonzola dazugeben.

Tomaten mixen mit der anderen Hälfte des Frischkäses und Pestos mischen und kochen.

Lasagne Blätter 7 Minuten vorkochen.

Auflaufform mit Tomatensoße ausstreichen. Auf jeweils ein Lasagne Blatt erst geriebenen Gouda dann 1 Esslöffel Fleischsosse geben und einrollen und in die Auflaufform legen.

Gouda darüberstreuen und überbacken.