

# Brotlasagne

Für vier Portionen benötigst du,

- 4 Möhren
- 2 Zucchini
- 120g Gambas
- 120g Hähnchenbrustfilet
- 1 Porree
- 1 Pck. Feta
- 4 - 5 Scheiben Sonnenblumenkernbrot
- 2 Scheiben Emmentaler
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Basilikum Pesto
- 1 Zwiebel
- Handvoll Cashewkerne
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 TL Rapsöl
- Etwas Kokosfett

Möhren, Zucchini, Porree und Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne anbraten und kräftig würzen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden und parallel in einer anderen Pfanne gemeinsam mit den Cashewkernen anbraten. Das Hähnchenbrustfilet und die Gambas dazugeben, gut würzen und goldbraun braten. Eine ausreichend große Auflaufform zur Hand nehmen und die Hälfte des gebratenen Gemüses, der Gambas und des Hähnchenbrustfilets einfüllen sowie eine halbe Packung zerdrückten Feta untermischen. Nun folgt die erste Brotschicht. Gegebenenfalls musst du das Brot teilen, damit es das eben Eingefüllte komplett bedeckt. Bestreiche das Brot anschließend mit Pesto. Nun das restliche Gemüse, die Gambas, Hähnchenbrustfilet und Feta darüber geben und nochmals gut würzen. Bedecke alles mit dem übrigen Brot und lege die Emmentaler Scheiben darüber. Noch eine Prise Paprika und dann kommt alle für 15 Minuten bei 200° C in den Backofen.