



Barbarie Entenbrust-Lasagne

Zutaten:

300g Entenbrust vom Vortag
Zwiebeln
Knoblauch
Bratensauce
Estragon
Sahne
Lasagnenblätter
Croutons
Parmesan



Zubereitung:

Schneiden Sie zu Beginn die Entenbrust vom Vortag in Streifen.

Anschließend schneiden Sie die Zwiebeln und Knoblauch in Würfel und braten Sie sie mit einem Stück Butter scharf an. Danach geben Sie 4 gehäufte Esslöffel Bratensauce, die Entenbruststreifen und einen Schluck Sahne hinzu. Hacken Sie nun den Estragon klein und vermengen Sie ihn mit der Soße, diese anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach dem Sie eine schön, sämige Füllung für die Lasagne haben, fangen Sie an diese mit den Lasagnenblättern zu schichten. Zum Schluss bedecken Sie sie mit Parmesan und Ihren Croutons. Ihre Lasagne kommt nun für 15 Min bei 165 Grad in den Ofen. Zur Dekoration empfehlen wir Apfelscheiben und nach Wunsch Parmesan.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)