

Lasagne Rezepte

Kubanische Reis Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Kuba, Languste, Reis, Schwein, Fleisch

4	Becher Gekochter Langkornreis	250 ml	Wasser
150 g	Hähnchenfleisch; +/-	1/4	geh. TL Gemüsebrühe instand
1/2	geh. TL Getrockneter Oregano	2	große Gemüsezwiebeln
4	Wachtelbrüstchen		Butter
150 g	Schweinefilet	1	Becher Leichte Mayonnaise
1	Knoblauchzehe; gehackt	4	Essl. Käse; gerieben
150 g	Langustenfleisch; +/- oder	1/2	Rote Paprika
	- Krebsfleisch	1/2	Orange
1	Limone; Saft		Basilikumblättchen

Das Hähnchenfleisch würfeln, salzen und mit Oregano bestreuen. Die Wachtelbrüstchen in Streifen schneiden und leicht salzen. Das Filet würfeln, mit Knoblauch und Salz einreiben. Alles nacheinander im selben Öl anbraten, herausnehmen, zur Seite stellen.

Das Langustenfleisch klein schneiden und mit Limonensaft beträufeln. Wasser mit Brühe erhitzen und das Langustenfleisch zwei Minuten darin ziehen lassen. Herausnehmen, den Sud auffangen und beides zur Seite stellen.

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Einen hohen, möglichst beschichteten Topf oder eine große Kastenform mit Butter einfetten. Abwechselnd Reis und Fleisch, Reis und Fisch sowie Zwiebelringe hineinschichten. Auf den Reisschichten jeweils 1 Esslöffel Mayonnaise verstreichen. Als oberste Schicht Reis auf der Lasagne verteilen. Einige Esslöffeln Langustensud darüber träufeln und mit Käse bedecken.

Die Paprika entkernen, das weiße Fruchtfleisch entfernen, die Schote in sehr dünne Streifen schneiden. Den Arroz Imperial mit Paprikastreifen und Orangenschnitzen dekorieren und im Ofen etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Mit Basilikum garniert servieren.