

# Hier und heute



## **Rösti-Lasagne mit Gemüse-Hähnchen-Curry**

Alexander Wulf macht Lasagne aus Kartoffel-Rösti. Die füllt er mit einem leichten Gemüse-Hähnchen-Curry. Er verwendet hierfür Hähnchenschenkel, da sich das zarte Fleisch besonders gut fürs Curry eignet.

### **Das Rezept**

von Alexander Wulf

#### **Zutaten für das Curry**

- 2 Hähnchenkeulen, ohne Haut
- 2 Schalotten, kleingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 2 EL Koriander, kleingeschnitten
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Mehl
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL Currypulver
- 1 Limettenblatt
- Saft einer Limette

#### **Zutaten für das Rösti**

- 6 mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- Parmesan

#### **Zubereitung**

Das Fleisch vom Knochen lösen und in Streifen schneiden. Salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Öl anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben, alles mit Curry und etwas Mehl bestäuben und kurz weiter braten. Danach mit Kokosmilch ablöschen und köcheln lassen. Am Schluss das Limettenblatt dazu geben und mit Koriander verfeinern.

Jetzt die mehlig kochenden Kartoffeln reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Menge halbieren. Die eine Hälfte in eine Auflaufform geben, das Curry dazugeben, dann mit der zweiten Hälfte der geriebenen Kartoffeln zudecken. Anschließend Parmesan drüber reiben. Im Backofen ca. 40 Minuten schmoren lassen.

Dazu passt ein Rucolasalat.