



## Überbackene Pilz-Lasagne

mit Rinderhackfleisch und Lauch



30-40min



2 Personen

Einer saftigen Lasagne mit Rinderhackfleisch und selbst gemachter Pilz-Béchamelsauce kann keiner widerstehen. Für dieses Rezept verwendest du frische Lasagnenudeln, die viel schneller gar werden als getrocknete. Und während die Lasagne sanft im Ofen blubbert, hast du schon Zeit, kurz die Füße hochzulegen. Echtes Comfort Food!



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Milch
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Stange Lauch
- 1 Packung frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 40g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Auflaufform
- Backofen
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 825kcal, Fett 30.6g,  
Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 47.8g



## 1. Lauch schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und den **grünen** und **weißen Teil** getrennt in feine Streifen schneiden.



## 2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder und achteln.



### 3. Fleischsauce ansetzen

Das **Hackfleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten. Das **Lauchgrün** dazugeben. Das **Tomatenmark** einrühren, mit 300ml Wasser ablöschen und alles ca. 5-6Min. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und der **mediterranen Gewürzmischung** abschmecken.



#### 4. Pilzsauce ansetzen

Die **Pilze** und den **restlichen Lauch** in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anschwitzen. Mit 2EL Mehl bestäuben und mit 50ml Wasser sowie der **Milch** ablöschen. Den **Brühwürfel** hinzugeben und alles ca. 5-6Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## 5. Lasagne bauen

Auf dem Boden einer Auflaufform **ca. 1 EL Fleischsauce** verteilen. **1 Lage Lasagneblätter** darauf auslegen, die **Blätter** ggf. zurechtschneiden, und **je 1 Lage Pilz- und Fleischsauce** darübergeben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis **ca. 2/3 der Lasagneblätter** und die **Saucen** aufgebraucht sind, mit der **Pilzsauce** abschließen.



## 6. Lasagne backen

Den **Käse** reiben und auf der **Lasagne** verteilen. Die **Lasagne** ca. 10-15Min. im Ofen goldgelb überbacken.