



Überbackene Rindfleischlasagne

mit gebrilltem Zucchinigemüse



40-50min



2 Personen

Für den begeisterten Fan gleicht eine gute Lasagne einem kulinarischen Turmbau zu Babel, bei dem die einzelnen Komponenten- Nudeln, Sauce und Käse- perfekt aufeinander abgestimmt sein müssen. Keine Angst: Wir greifen euch dabei gerne unter die Arme und sind sicher, dass ihr dieses leckere Rezept mit saftigem Rinderhackfleisch, gebrillter Aubergine, Zucchini und Paprika und natürlich fruchtiger Tomate nicht mehr missen möchtet!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung frische Lasagneblätter 1,3
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung getrockneter Oregano
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Mozzarella 7
- 1 italienischer Hartkäse 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 880kcal, Fett 35.8g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 49.2g



1. Zwiebel schneiden

Den Grillbackofen auf 250°C vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein würfeln.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Aubergine** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und ebenfalls quer in dünne Scheiben schneiden.



3. Gemüse zubereiten

Das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und 1-2EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 8-10Min. unter den Grill legen.



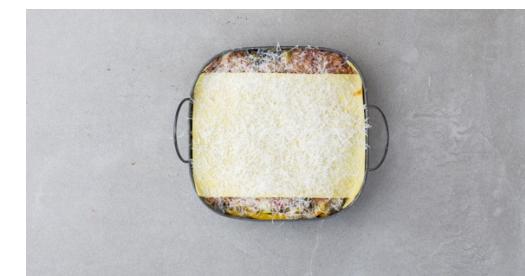
4. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1-2EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne ca. 1-2Min. auf mittlerer Hitze glasig braten, dann das **Hackfleisch** zugeben und krümelig braten. Die **Tomaten** unterrühren und die **Sauce** ca. 5-6Min. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der **Hälften des Oreganos** abschmecken.



5. Lasagne zusammenstellen

Den Backofen nun auf 200°C Umluft umstellen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden. In einer Auflaufform die **Hacksauce** abwechselnd mit **Grillgemüse**, **Mozzarella** und **Lasagneplatten** schichten, mit einer Schicht **Hackfleischsauce** abschließen.



6. Lasagne backen

Zum Schluss den **Hartkäse** über die **Lasagne** reiben und diese ca. 15-20Min. im Ofen garen, bis der **Käse** eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat und die **Lasagne** gut durchgewärmt ist.