



## Überbackene Rindfleischlasagne

mit gebrilltem Zucchinigemüse



40-50min



3-4 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 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 1 Packung getrockneter Oregano
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 gelbe Paprika
- 1 Packung frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Mozzarella <sup>7</sup>
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 italienische Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

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

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 845kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 71.5g, Eiweiß 52.5g



### 1. Zwiebel schneiden

Den Grillbackofen auf 250°C vorheizen. Die **Zwiebeln** 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.



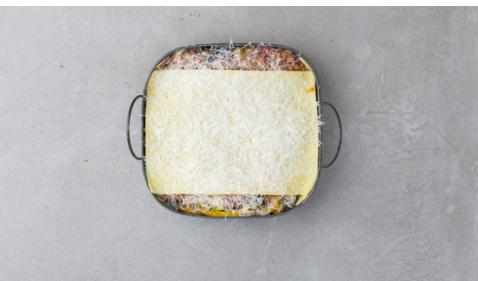
### 4. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1-2EL Olivenöl in einer großen 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 dem **Oregano**, Salz und Pfeffer 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.