



Pinke Lasagne mit Salbei und Hackfleisch

mit Roter Bete und roten Zwiebeln



ca. 1h



2 Portionen

Think pink! Das ist schon mal ein Ansatz. Aber wir haben da noch eine andere Idee: Iss pink! So ungewöhnlich ist die Farbe auf dem Teller gar nicht – wenn man die Rote Bete mal machen lässt. Dann ist Pink einfach Teil des Programms. Das Auge isst heute definitiv mit, aber primär wird natürlich für den Magen gesorgt: mit saftigem Hackfleisch, cremiger Sauce mit Salbeinote und würzigem Käse. Eine Lasagne wie aus dem Bilderbuch!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 10g Salbei
- 1 Becher Crème fraîche³
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 250g frische Lasagneblätter^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter³
- 125ml Milch³
- 1½EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebeesen

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

Kochtipp

Der Salbei kann nach dem Kochen als Garnitur verwendet werden, dafür abspülen und trocken tupfen. // Beim Verarbeiten der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Betenflüssigkeit** in ein hohes, nicht zu kleines Gefäß abgießen, ggf. ein Sieb benutzen. Die **Bete** grob in Stücke schneiden und vorsichtig zur **Flüssigkeit** geben.



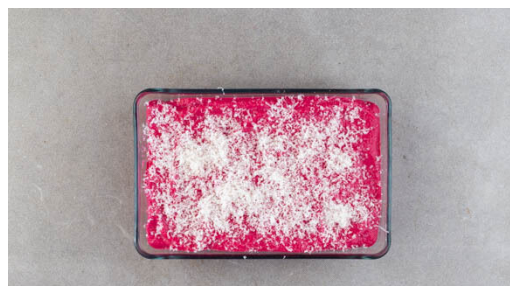
4. Hackfleisch braten

Die **Zwiebeln**, das **Hackfleisch** und die **Gewürzmischung** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze in 3-4Min. krümelig anbraten. Mit 1EL Essig ablöschen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Käse** grob reiben und die **½ des Käses** in die **Rote-Bete-Sauce** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Rote Bete pürieren

Den **Knoblauch**, das **Brühgewürz** und 125ml Milch zur **Roten Bete** geben und alles fein pürieren.



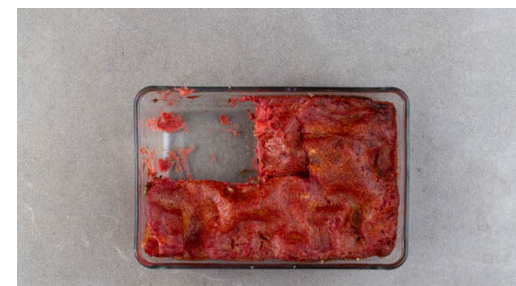
5. Lasagne schichten

Den Boden einer mittleren Auflaufform mit etwas **Sauce** bedecken, dann eine Schicht **Lasagneblätter** darauf ausbreiten, ggf. zurechtschneiden, falls sie nicht passen. Eine Schicht **Sauce** darübergeben und **Lasagneblätter** darüberschichten. Erneut **Sauce** darübergeben und das **Fleisch** darauf verteilen. **Lasagneblätter** und **Sauce** abwechselnd schichten, mit **Sauce** abschließen.



3. Sauce kochen

50g Butter mit dem **Salbei** in einem mittelgroßen Topf niedrig bis mittelhoch erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, 1½EL Mehl darüberstäuben und ca. 1Min. dünsten, bis es leicht blubbert. Das **Rote-Bete-Püree**, die **Crème fraîche** und 200ml Wasser behutsam und gründlich unterrühren. Unter gelegentlichem Rühren 6-8Min. einköcheln lassen, vom Herd nehmen und den **Salbei** entfernen.



6. Lasagne backen

Die **Lasagne** mit dem **restlichen Käse** bestreuen und ca. 25Min. im Ofen backen, bis die **Lasagneblätter** gar sind. **Tipp:** Die **Lasagne** vor Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel wird. Die **Lasagne** aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, dann portionieren und servieren.