



## Zucchini-Lasagne mit Bio-Rinderhack und cremiger Béchamelsauce



ca. 1h



4 Portionen

Eine Lasagne ohne Lasagneblätter geht nicht, sagst du? Geht doch! Heute verwenden wir statt der Pastaplaten einfach Zucchinischeiben und verstecken eine Sauce bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch, passierte Tomaten, Karotten und Béchamelsauce unter dem Käse. Diese Lasagne der Extraklasse verfeinerst du mit aromatischem Basilikum. Die Kleinen werden es lieben. Dann mal hopp, hopp, ab in die Küche und loslegen! Buon appetito!



## Was du von uns bekommst

- 4 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 400g passierte Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 4 Stücke italienischer Hartkäse<sup>2</sup>
- 20g Basilikum
- 400ml Béchamelsauce<sup>1,2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter<sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

Falls die Zuchinischeiben nicht in einer Lage auf das Backblech passen, in mehreren Durchgängen arbeiten.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 59.9g, Kohlenhydrate 37.0g, Eiweiß 38.3g



### 1. Zucchini backen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zucchini** längs in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zuchinischeiben** mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz würzen, dann nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 5-8Min. backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit wenden.



### 4. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Stängel** in die **Fleischsauce** geben und mitkochen lassen und vor dem Schichten der **Lasagne** wieder entfernen.



### 2. Sauce ansetzen

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. In einem großen Topf mit 2EL Olivenöl, 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 2-3Min. glasig anbraten. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** in den Topf geben und 2-3Min. weiterbraten.



### 5. Lasagne schichten

Eine mittelgroße bis große Auflaufform mit 1EL Butter einfetten. Eine dünne Schicht **Béchamelsauce** auf dem Boden der Form verteilen, darauf eine Lage **Zuchinischeiben** legen. Nun abwechselnd **Fleischsauce**, **Béchamelsauce**, **Käse** und **Zucchini** einschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit **Käse** abschließen.



### 3. Sauce kochen

Das **Hackfleisch** in den Topf geben, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** gut gebräunt ist. Mit 3EL Essig ablöschen. Sobald der Essig fast vollständig verdampft ist, die **passierten Tomaten**, 150-200ml Wasser und das **Brühgewürz** hinzugeben. Die **Sauce** aufkochen, dann bei niedriger Hitze köcheln lassen.



### 6. Lasagne backen

Die Ofentemperatur auf 200°C (180°C Umluft) einstellen und die **Lasagne** 20-30Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. **Tipp:** Für eine besonders knusprige Kruste in den letzten 2-3Min. die Grillfunktion dazuschalten. Die **Lasagne** 10-15Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und mit den **Basilikumblättern** garniert servieren.