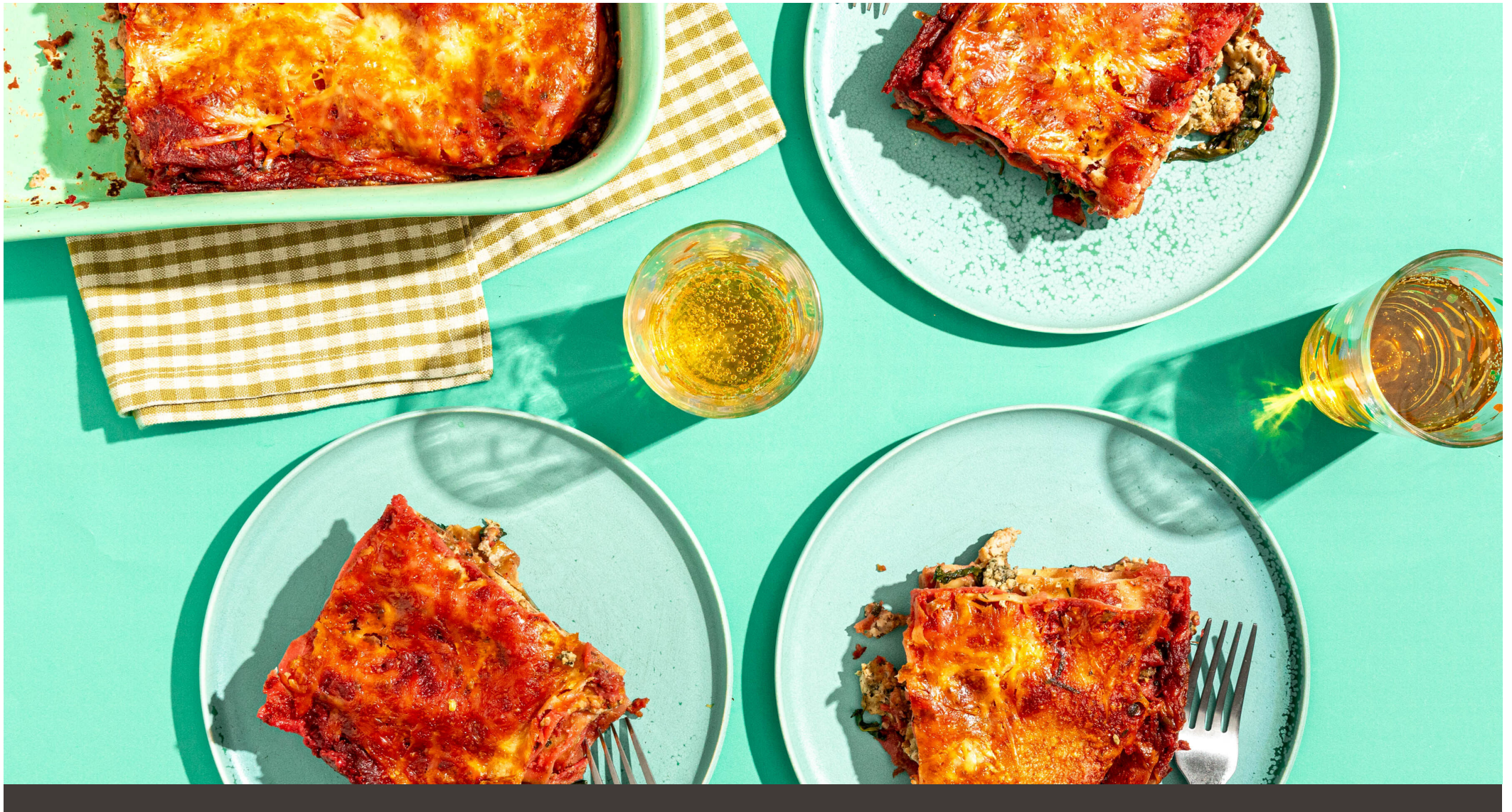




Pinke Rinderhack-Lasagne

mit Roter Bete, Spinat und Salbei



ca. 1,5h



8 Portionen

Starte eine Dinner(ly)-Party mit unseren XXL-Rezepten! Egal ob für den Abend mit Freunden oder die Büro-Lunchbox am nächsten Tag - dank der doppelten Portionen kannst du deine Mahlzeiten genau so planen, wie es für dich am besten passt. Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 1kg Rote Bete, vorgegart
- 20g Salbei
- 400ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 1kg Rinderhackfleisch
- 3 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Babyspinat
- 750g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 150g geriebener Cheddar ³
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch ³
- 100g Butter ³
- 4EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Ofen und 2 Auflaufformen
- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Alufolie

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1023kcal, Fett 48.4g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 45.0g



1. Rote Bete pürieren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 3 Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Flüssigkeit der **Roten Bete** in ein großes Gefäß mit hohem Rand abgießen. Die **Rote Bete** in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in das Gefäß geben. Den Knoblauch und 250ml Milch zur **Roten Bete** geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Ggf. portionsweise vorgehen.



2. Sauce köcheln

Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. 100g Butter mit dem **Salbei** in eine große Pfanne geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. 4EL Mehl einrühren und 2-3Min. weiterbraten. Die **Béchamelsauce** und das **Rote-Bete-Püree** in die Pfanne geben, verrühren und 6-8Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** bei starker Hitze in 3-4Min. krümelig anbraten, dann mit 2EL Essig ablöschen. Vom Herd nehmen und den **Spinat** unterheben, bis er zusammenfällt. Mit Salz abschmecken.



4. Lasagnen schichten

In zwei mittelgroße Auflaufformen nacheinander etwas **Rote-Bete-Béchamel**, eine Schicht **Lasagneplatten** und etwas **Hackfleisch-Spinat-Mischung** schichten. Den Vorgang 3-5 Mal wiederholen, bis die **Hackfleisch-Spinat-Mischung** aufgebraucht ist. Mit einer Schicht **Rote-Bete-Béchamel** abschließen und den **Käse** über die **Lasagnen** streuen.



5. Lasagnen backen

Die **Lasagnen** mit Alufolie abdecken und ca. 15Min. im Ofen backen, dann die Folie entfernen und weitere ca. 10Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen (siehe auch Schritt 6), dann in Stücke schneiden und servieren.



6. Da haben wir den Salat

Eine Lasagne benötigt etwa 5-10Min. Ruhezeit, um abzukühlen. Das ist genug Zeit, um einen frischen grünen Salat als Beilage zuzubereiten - extrem praktisch, wenn deine Gäste besonders hungrig sind!