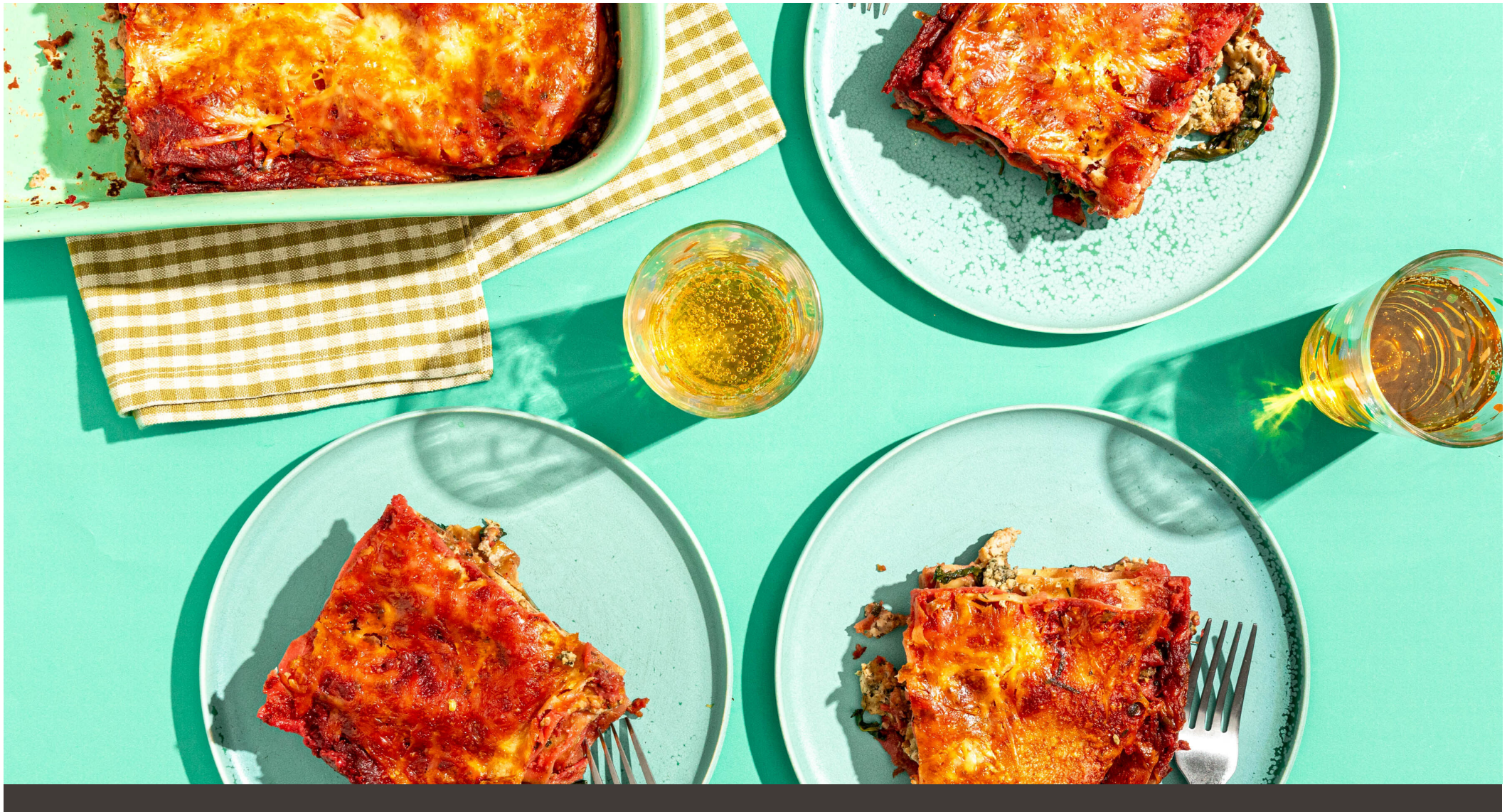




## Pinke Lasagne Bolognese mit Putenhack

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 <sup>2,3</sup>
- 1kg Putenhackfleisch
- 3 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Babyspinat
- 750g frische Lasagneblätter <sup>1,2</sup>
- 150g geriebener Cheddar <sup>3</sup>
- 3 Knoblauchzehen

### Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch <sup>3</sup>
- 100g Butter <sup>3</sup>
- 4EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- 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 963kcal, Fett 41.2g, Kohlenhydrate 98.2g, Eiweiß 46.5g



#### 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-Béchéamel**, 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-Béchéamel** 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!