



## 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 fraîche<sup>3</sup>
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Stücke italienischer Hartkäse<sup>3</sup>
- 250g frische Lasagneblätter<sup>1,2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter<sup>3</sup>
- 125ml Milch<sup>3</sup>
- 1½EL Weizenmehl<sup>2</sup>
- 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.



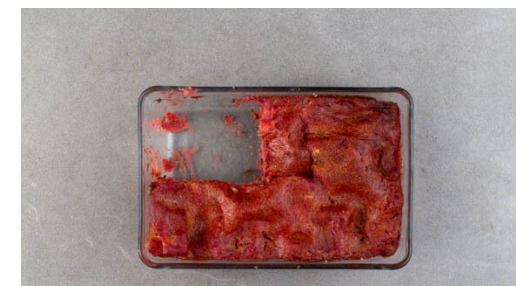
### 5. Lasagne schichten

Den Boden einer mittleren Auflaufform mit etwas **Sauce** bedecken, dann eine Schicht **Lasagneblätter** darauf ausbreiten, ggf. zurechtschneiden, falls sie nicht passen. Eine Schicht **Sauce** darübergerben und **Lasagneblätter** darüberschichten. Erneut **Sauce** darübergerben 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.