



## Überbackene Hackfleisch-Pilz-Lasagne

mit Lauch und Béchamelsauce



30-40min



2 Portionen

Einer saftigen Lasagne mit Rinderhackfleisch und selbst gemachter Pilz-Béchamelsauce kann keiner widerstehen. Für dieses Rezept verwendest du frische Lasagnenudeln, die viel schneller gar werden als getrocknete. Und während die Lasagne sanft im Ofen blubbert, hast du schon Zeit, kurz die Füße hochzulegen. Echtes Comfort Food!



## Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 250g Champignons
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 500ml H-Vollmilch<sup>3</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 250g frische Lasagneblätter<sup>1,2</sup>
- 2 Stücke italienischer Hartkäse<sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl<sup>2</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 mittelgroße Töpfe
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Kochtipp

Die Lasagne gelingt am besten, wenn die Auflaufform in etwa so groß ist wie ein Lasagneblatt.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 64.4g, Eiweiß 49.3g



### 1. Lauch schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und den **grünen** und **weißen Teil** getrennt in feine Streifen schneiden.



### 2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



### 3. Fleischsauce zubereiten

Das **Hackfleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Das **Lauchgrün** dazugeben. Das **Tomatenmark** einrühren, mit 300ml Wasser ablöschen und alles 5-6Min. einköcheln lassen. Mit der **Gewürzmischung** sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



### 4. Pilzsauce zubereiten

Die **Pilze** und den **übrigen Lauch** in einem zweiten Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben und mit der **Milch** sowie 50ml Wasser ablöschen. Das **Brühwürz** unterrühren und die **Sauce** ca. 5Min. sanft köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Lasagne schichten

Auf dem Boden einer Auflaufform **ca. 1EL Fleischsauce** verteilen. Mit **1 Lasagneblatt** bedecken, dann **ca. 1/3 der Pilzsauce** und die **1/2 der Fleischsauce** darübergeben. Den Vorgang wiederholen, mit einem **3. Lasagneblatt** bedecken und mit der **übrigen Pilzsauce** abschließen. Die **übrigen Lasagneblätter** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



### 6. Lasagne backen

Den **Käse** fein reiben, auf der **Lasagne** verteilen und die **Lasagne** 10-15Min. im Ofen goldgelb überbacken. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.