



Überbackene Hackfleisch-Pilz-Lasagne

mit Lauch und Béchamelsauce

30-40min 4 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
- 500g Champignons
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 500ml H-Vollmilch³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g frische Lasagneblätter 1,2
- 100g junger Gouda, gerieben³

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl²
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- Messbecher

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 748kcal, Fett 40.5g,
Kohlenhydrate 51.2g, Eiweiß 45.1g



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 großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Das **Lauchgrün** dazugeben. Das **Tomatenmark** einröhren, mit 500ml 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 mittelgroßen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben und mit der **Milch** sowie 150ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** 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. **1/5 der Pilzsauce** und **1/4 der Fleischsauce** darübergeben. Den Vorgang wiederholen, bis alle **Lasagneblätter** aufgebraucht sind, mit der **übrigen Pilzsauce** abschließen.



6. Lasagne backen

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