



## Pinke Lasagne Bolognese

mit Roter Bete, Spinat und Salbei



ca. 1,5h



8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

## Was du von uns bekommst

- 3 Knoblauchzehen
- 1kg Rote Bete, vorgegart
- 20g Salbei
- 400ml Béchamelsauce <sup>2,3</sup>
- 1kg Schweinehackfleisch
- 3 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 750g frische Lasagneblätter <sup>1,2</sup>
- 150g geriebener Cheddar <sup>3</sup>

## 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

- Backofen und 2 Auflaufformen
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Alufolie

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

## Kochtipp

Beim Verarbeiten der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion



### 1. Rote Bete pürieren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die Flüssigkeit der **Roten Bete** in ein großes Gefäß mit hohem Rand abgießen. Die **Roten 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 einen großen Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. 4EL Mehl einrühren und 2-3Min. weiterbraten. Die **Béchamelsauce** und das **Rote-Bete-Püree** in den Topf geben, verrühren und 6-8Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer 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.



### 6. Fertigstellen & servieren

Die **Lasagnen** aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min. auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.