



Pinke Lasagne Bolognese

mit Roter Bete, Spinat und Salbei



ca. 1h



4 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

- 2 Knoblauchzehen
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 10g Salbei
- 200ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 500g Schweinehackfleisch
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 75g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 125ml Milch ³
- 3EL Butter ³
- 3EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 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

Energie 1002kcal, Fett 42.4g,



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 **rote Bete** in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in das Gefäß geben. Den **Knoblauch** und 125ml Milch zur **Roten Bete** geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.



2. Sauce köcheln

Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. 3EL Butter mit dem **Salbei** in einen mittelgroßen Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. 3EL 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 $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer würzen.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** bei starker Hitze in 3-4Min. krümelig anbraten, dann mit 1EL Essig ablöschen. Vom Herd nehmen und den **Spinat** unterheben, bis er zusammenfällt. Mit Salz abschmecken.



4. Lasagne schichten

In einer mittelgroßen Auflaufform 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 **Lasagne** streuen.



5. Lasagne backen

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