



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 ^{2,3}
- 1kg Schweinehackfleisch
- 3 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 750g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 150g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch ³
- 100g Butter ³
- 4EL Weizenmehl ²
- 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 **Roten-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 **Roten-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 **Roten-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.