



## Zucchini-Lasagne mit Bio-Rinderhack

und cremiger Béchamelsauce



ca. 50min



2 Portionen

Eine Lasagne ohne Lasagneblätter geht nicht, sagst du? Geht doch! Heute verwenden wir statt der Pastaplaten einfach Zucchinischeiben und verstecken eine Sauce bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch, passierte Tomaten, Karotten und Béchamelsauce unter dem Käse. Diese Lasagne der Extraklasse verfeinerst du mit aromatischem Basilikum. Die Kleinen werden es lieben. Dann mal hopp, hopp, ab in die Küche und loslegen! Buon appetito!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>
- 10g Basilikum
- 200ml Béchamelsauce<sup>1,2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter<sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher

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

## Kochtipp

Falls die Zucchinischeiben nicht in einer Lage auf das Backblech passen, in mehreren Durchgängen arbeiten.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 848kcal, Fett 59.9g,  
Kohlenhydrate 37.5g, Eiweiß 38.5g



1. Zucchini backen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zucchini** längs in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchinischeiben** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz würzen, dann nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 5-8Min. backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit wenden.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Stängel** in die **Fleischsauce** geben und mitkochen lassen und vor dem Schichten der **Lasagne** wieder entfernen.



2. Sauce ansetzen

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. In einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl, 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze in 2-3Min. glasig anbraten. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** in den Topf geben und 2-3Min. weiterbraten.



5. Lasagne schichten

Eine kleine bis mittelgroße Auflaufform mit ½EL Butter einfetten. Eine dünne Schicht **Béchamelsauce** auf dem Boden der Form verteilen, darauf eine Lage **Zucchinischeiben** legen. Nun abwechselnd **Fleischsauce**, **Béchamelsauce**, **Käse** und **Zucchini** einschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit **Käse** abschließen.



3. Sauce kochen

Das **Hackfleisch** in den Topf geben, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** gut gebräunt ist. Mit 2EL Essig ablöschen. Sobald der Essig fast vollständig verdunstet ist, die **passierten Tomaten**, 100ml Wasser und die **½ des Brühwürzes** hinzugeben. Die **Sauce** aufkochen, dann bei niedriger Hitze köcheln lassen.



6. Lasagne backen

Die Ofentemperatur auf 200°C (180°C Umluft) einstellen und die **Lasagne** 20-30Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. **Tipp:** Für eine besonders knusprige Kruste in den letzten 2-3Min. die Grillfunktion dazuschalten. Die **Lasagne** 10-15Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und mit den **Basilikumblättern** garniert servieren.