MARLEY SPOON



Überbackene Hackfleisch-Pilz-Lasagne

mit Bio-Rinderhack und Béchamelsauce

30-40min 2 Portionen

Einer saftigen Lasagne mit Bio-Rinderhackfleisch und feiner 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
- 250g Champignons
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [2]
- 250g frische Lasagneblätter [1,2]
- 200ml Béchamelsauce [2,3]
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 50g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 mittelgroße Töpfe
- 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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 716kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 51.0g, Eiweiß 28.3g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und den **grünen** und **weißen Teil** getrennt in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



2. Fleischsauce zubereiten

Das **Hackfleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2–3Min. scharf anbraten. Das **Lauchgrün** dazugeben. Das **Tomatenmark** einrühren, mit 300ml Wasser ablöschen und alles 5–6Min. sanft einköcheln lassen. Mit der **Gewürzmischung** sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



3. Pilzsauce zubereiten

Die **Pilze** und den **übrigen Lauch** in einem zweiten Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Mit der **Béchamelsauce** und 50ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** ca. 5Min. sanft köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Lasagne schichten

Auf dem Boden einer mittelgroßen Auflaufform **ca. 1EL Fleischsauce** verteilen. Mit **1 Lasagneblatt** bedecken, dann ca. ⅓ **der Pilzsauce** und die **½ der Fleischsauce** darübergeben. Den Vorgang wiederholen, mit einem **3. Lasagneblatt** bedecken und mit der **übrigen Pilzsauce** abschließen. Die **übrigen Lasagneblätter** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



5. Lasagne backen

Den **Käse** auf der **Lasagne** verteilen und die **Lasagne** in ca. 25Min. im Ofen goldgelb überbacken.



6. Salat zubereiten

Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen. Die **Lasagne** nach dem Backen 5Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit dem **Salat** servieren.