MARLEY SPOON



Überbackene Hackfleisch-Pilz-Lasagne

mit Bio-Rinderhack und Béchamelsauce

30-40min 4 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
- 500g Champignons
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [2]
- 250g frische Lasagneblätter [1,2]
- 400ml Béchamelsauce [2,3]
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 große 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 2 Lasagneblätter nebeneinander.

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 707kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 49.8g, Eiweiß 27.6g



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 großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2–3Min. scharf anbraten. Das **Lauchgrün** dazugeben. Das **Tomatenmark** einrühren, mit 500ml 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 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Mit der **Béchamelsauce** und 100ml 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 großen Auflaufform **ca. 1EL Fleischsauce** verteilen. Mit **2 Lasagneblättern** bedecken, dann ca. ⅓ **der Pilzsauce** und die **½ der Fleischsauce** darübergeben. Den Vorgang wiederholen, mit **2 Lasagneblättern** 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 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**