



Überbackene Pilz-Lasagne

mit Rinderhackfleisch und Lauch



30-40Min.



3-4 Personen

Einer saftigen Lasagne mit Rinderhackfleisch und selbst gemachter 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
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Packung frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 1 Packung Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 710.0kcal, Fett 34.5g, Eiweiß 46.6g, Kohlenhydrate 51.2g



1. Lauch schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und den **grünen** und **weißen Teil** getrennt in feine Streifen schneiden.



2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder und achteln.



3. Fleischsauce ansetzen

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



4. Pilzsauce ansetzen

Die **Pilze** und den **restlichen Lauch** in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anschwitzen. Mit 2EL Mehl bestäuben und mit 100ml Wasser sowie der **Milch** ablöschen. Den **Brühwürfel** hinzugeben und alles ca. 5-6Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Lasagne bauen

Auf dem Boden einer Auflaufform **ca. 1EL Fleischsauce** verteilen. **1 Lage Lasagneblätter** darauf auslegen, die **Blätter** ggf. zurechtschneiden, und **je 1 Lage Pilz- und Fleischsauce** darübergeben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die **Saucen** aufgebraucht sind, mit der **Pilzsauce** abschließen.



6. Lasagne backen

Den **Käse** reiben und auf der **Lasagne** verteilen. Die **Lasagne** ca. 10-15Min. im Ofen goldgelb überbacken.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**