

# Italienische Lasagne mit Bio Rinderhack

## Aubergine, Karotten und Mozzarellatopping

40 – 50 Minuten • 1368 kcal • Tag 2 kochen

41



frische Lasagneplatten



Mozzarella



Tomatensugo



Basilikumpaste



Karotte



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Aubergine



Kochsahne



Rinderbrühe



Tomatenpesto



Bio

Rinderhackfleischzubereitung



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 Gemüseribe, 1 große Pfanne,  
1 Gemüseschäler und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Lasagneplatten <b>8) 15)</b>	300 g	400 g	600 g
Mozzarella <b>7)</b>	125 g	250 g	250 g
Tomatensugo	300 g	450 g**	600 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Karotte <b>DE   IL   NL   FR   IT   ES</b>	2	3	4
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Aubergine <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	8 g	12 g	16 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	50 g	50 g
Bio Rinderhackfleischzubereitung	300 g	400 g	600 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 910 g)
Brennwert	628 kJ/150 kcal	5724 kJ/1368 kcal
Fett	7,6 g	69,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3,8 g	34,6 g
Kohlenhydrate	12,6 g	114,8 g
– davon Zucker	2,9 g	26,3 g
Eiweiß	7 g	64 g
Salz	0,87 g	7,93 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **MA:** Marokko



## 1 Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser\*** im Wasserkocher.

**Karotten** schälen und grob raspeln.

**Aubergine** grob raspeln.



## 2 Tomatensoße vorbereiten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

**Hackfleisch**, **Karotten** und **Aubergine** 5 – 8 Min.

zusammen braten, bis das **Fleisch** nicht mehr rosa ist.

**Tipp:** Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel, **Kochsahne**, Hälfte **Rinderbrühe**, **Hartkäse**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

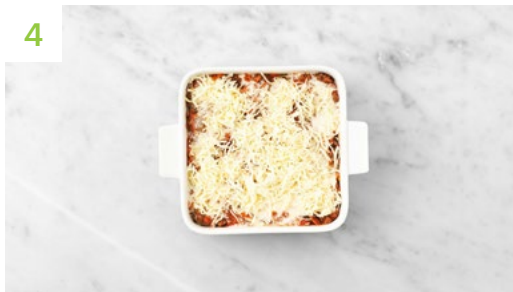
**Mozzarella** fein hacken.



## 3 Tomatensoße vollenden

Pfanne mit **Tomatensugo**, **Tomatenpesto**, restlicher **Rinderbrühe** und 150 ml [225 ml | 300 ml] heißem **Wasser\*** ablöschen und einmal aufkochen lassen.

Mit 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und von der Hitze nehmen.



## 4 Lasagne schichten

Den Boden einer großen Auflaufform mit etwas **Soße** bestreichen.

Nun abwechselnd **Lasagneplatten**, **Cremesoße**, **Tomatensoße** und **Mozzarella** übereinander schichten, bis alle **Lasagneplatten** aufgebraucht sind.

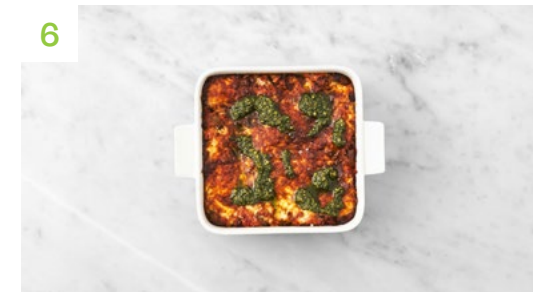
**Tipp:** Benutze für 3 oder 4 Personen zwei Auflaufformen.



## 5 Lasagne backen

**Lasagne** auf ein Rost geben und für 25 – 30 Min. im oberen Drittel des Ofens backen.

**Tipp:** Wenn Du den Käse extra knusprig magst, stelle in den letzten 3 – 5 Min. der Backzeit auf die Grillfunktion um.



## 6 Anrichten

**Lasagne** aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Mit **Basilikumpaste** garnieren.

**Lasagne** auf Tellern anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen  
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

