

Italienische Lasagne mit Rinderhackfleisch

Aubergine, Karotten und Mozzarellatopping

Family 40 – 50 Minuten • 1349 kcal • Tag 2 kochen

41



-  Rinderhackfleischzubereitung
-  frische Lasagneplatten
-  Mozzarella
-  Tomatensugo
-  Basilikumpaste
-  Karotte
-  Hartkäse ital. Art, geraspelt
-  Aubergine
-  Kochsahne
-  Rinderbrühe
-  Tomatenpesto

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 2 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	300 g	400 g	600 g
frische Lasagneplatten 8 15	300 g	400 g	600 g
Mozzarella 7	125 g	250 g	250 g
Tomatensugo	300 g	450 g**	600 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7 8	20 g	40 g	40 g
Aubergine NL ES MA	1	1	2
Kochsahne 7	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	8 g	12 g	16 g
Tomatenpesto 14	25 g	50 g	50 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	619 kJ/148 kcal	5645 kJ/1349 kcal
Fett	7,6 g	68,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	19,3 g
Kohlenhydrate	12,7 g	115,6 g
– davon Zucker	3 g	27,2 g
Eiweiß	6,9 g	62,7 g
Salz	0,93 g	8,52 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 **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **MA:** Marokko



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.



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.

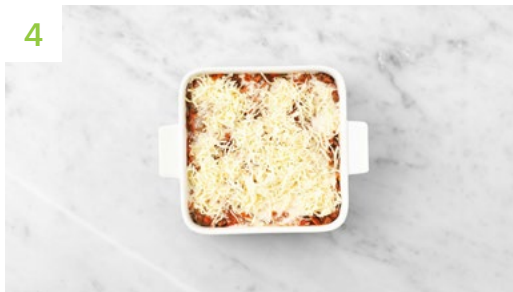
In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel, **Kochsahne**, Hälfte **Rinderbrühe**, **Hartkäse**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Mozzarella fein hacken.



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.



Lasagne schichten

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

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

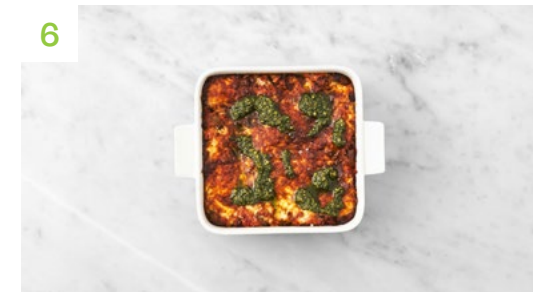
Tipp: Benutze für 3 oder 4 Personen zwei Auflaufformen.



Lasagne backen

Lasagne auf ein Rost geben und 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.



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>

