

# DINNERLY



## Rinderlasagne mit Cheddar-Béchamel mit deftigen weißen Bohnen



ca. 1u



2 personen

Starte eine Dinner(ly)-Party mit unseren XXL-Rezepten! Egal ob für den Abend mit Freunden oder die Büro-Lunchbox am nächsten Tag – dank der doppelten Portionen kannst du deine Mahlzeiten genau so planen, wie es für dich am besten passt. Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

#### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g rundergehakt
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik borlottibonen
- 450g verse groentemix
- 2 blikjes biologische tomatenpuree
- 75g geraspte cheddar <sup>1</sup>
- 250g biologische lasagnebladen <sup>3</sup>

#### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- 300ml melk <sup>1</sup>
- 3½el boter <sup>1</sup>
- 1tl mosterd <sup>2</sup>
- 3el bloem <sup>3</sup>
- 1tl peper en zout
- 30ml olijfolie

#### KOOKGEREI

- oven
- ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### KOOKTIP

Dieses Recept ergibt 4 Portionen.

#### ALLERGENEN

Melk (1), Mosterd (2), Gluten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 835kcal, vet 39.0g, koolhydraten 82.2g, eiwit 34.8g



#### 1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und den Knoblauch in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–4Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** anfängt zu bräunen, dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



#### 2. Sauce köcheln

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. In demselben Topf den **Gemüsemix** mit 1EL Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze in 3–5Min. weich braten, dann das **Tomatenmark**, das **Hackfleisch**, die **Bohnen** und 400ml Wasser zugeben und 8–10Min. köcheln lassen. Mit ½TL Salz und reichlich Pfeffer würzen.



#### 3. Käsesauce anrühren

3EL Butter in einem kleinem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen, dann 3EL Mehl mit einem Schneebesen einrühren, bis eine Paste entsteht. 1TL Senf einrühren, dann nach und nach 300ml Milch und 100ml Wasser einrühren, bis eine Sauce entsteht. Die ½ **des Cheddars** einrühren und schmelzen lassen, dann mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



#### 4. Lasagne schichten

Eine 30x20cm große Auflaufform (siehe Schritt 6) mit ½EL Butter einfetten. ¼ **der Käsesauce** beiseitestellen. ⅓ **der restlichen Käsesauce** in die Form geben, **1 Schicht Lasagneplatten** (ca. 3 Platten) darauf schichten, ⅓ **der Fleischsauce** darübergeben, dann mit **1 weiteren Schicht Lasagneplatten** abdecken. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.



#### 5. Lasagne backen

Die **Lasagne** mit der beiseitegestellten **Käsesauce** bedecken und den **restlichen Cheddar** darüberstreuen, dann im Ofen ca. 30Min. backen, bis die **Lasagne** köchelt und der **Cheddar** goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.



#### 6. Die Größe macht's

Damit das Verhältnis von Sauce zu Lasagneplatten stimmt, ist es wichtig, eine Auflaufform von ungefähr 30x20cm zu verwenden: Sonst gibt es Lasagne-Suppe oder Lasagne-Würfel, was zwar auch lustig ist, aber nicht ganz so gut schmeckt.