

## Rezept

# Lasagne mit Wintergemüse

Ein Rezept von Lasagne mit Wintergemüse, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>5 EL</b> Rapsöl	<b>3 leicht gehäufte EL</b> Mehl (Type 1050)
<b>700 ml</b> Milch (1,5 % Fett)	<b>500 g</b> Schwarzwurzeln
Salz	weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>500 g</b> Rote Bete
<b>2</b> Zwiebeln	<b>300 g</b> Rinderhackfleisch
schwarzer Pfeffer	<b>200 ml</b> Rotwein
<b>180 g</b> Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	<b>100 g</b> frisch geriebenen Käse (z. B. Hartkäsereste von Emmentaler, Greyerzer oder Gouda)
Öl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

- 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, das Mehl darin 1-2 Min. anschwitzen. Die Milch dazugießen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und unter die Sauce rühren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Die Schwarzwurzeln zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. garen.
- Die Rote Bete waschen, schälen und mit der Küchenmaschine grob raspeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Hackfleisch unterrühren, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und braun anbraten. Rote Bete dazugeben und ca. 2 Min. mitgaren, dann mit Wein ablöschen. Die Sauce kräftig mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- Eine ovale Auflaufform (ca. 55 x 25 cm) mit Öl einfetten. Dann nacheinander Hackfleischsauce, Béchamelsauce und Lasagneblätter einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit Béchamelsauce abschließen. Die Lasagne mit Käse bestreuen und im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) in ca. 30 Min. goldbraun überbacken.