

Pikante Lasagne mit Rindshack und Spinat

Gesamtzeit **70 Min.** 70 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3661 kJ / 874 kcal

Fett: **48.7 g** Eiweiss: **54 g**
Kohlenhydrate: **48.4 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für das Ragout

500 g Rindshackfleisch
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel
400 g Spinat
1 Peperoncini
2 EL Tomatenpüree
0.5 TL Majoran, getrocknet
0.5 TL Zimt, gemahlen
1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
6 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
250 g frische Lasagne-Blätter
200 g Reibkäse

Für die Béchamel-Sauce

40 g Butter
30 g Weizenmehl 405
500 ml Milch
4 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Spinat und Peperoncini waschen und trocknen. Den Spinat zerkleinern, die Peperoncini sehr fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Schritt 2

Für das Ragout das Hackfleisch in einem breiten Topf mit 3 EL Olivenöl anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenpüree dazugeben und etwas anrösten. Mit Rotwein ablöschen und die Hitze reduzieren.

Schritt 3

Den Spinat zum Hack geben. Die fein geschnittene Peperoncini mit 6 EL Kikkoman Sojasauce, Majoran, Zimt und den beiden Lorbeerblättern zum Hack geben. Tipp: Wer es schärfer mag, nutzt auch die Peperoncini-Kerne.

Schritt 4

Das Ragout ca. 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.

Schritt 5

Für die Béchamel-Sauce Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und farblos rösten. Nun die Milch nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Tipp: Je wärmer die Milch, desto einfacher geht es.

Schritt 6

Alles mit 4 EL Kikkoman Sojasauce und einer guten Portion Muskatnuss abschmecken.

Schritt 7

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 8

Währenddessen eine Lasagne-Form mit etwas Butter einfetten und eine Schicht Lasagne-Blätter einlegen. Nun abwechselnd Ragout, Béchamel und Pasta schichten, die letzte Schicht sollte Béchamel sein.

Schritt 9

Alles mit Käse bestreuen und ca. 25 Minuten backen.