

## Rezept

# Tomaten-Lasagne mit Sardellen

Ein Rezept von Tomaten-Lasagne mit Sardellen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>800 g</b> Tomaten	<b>1</b> getrocknete Chilischote
<b>8 Zweige</b> Thymian	<b>4</b> Knoblauchzehen
Salz	<b>20 g</b> Sardellenfilets in Öl
<b>250 g</b> eingelegte Artischockenherzen	<b>250 g</b> Mozzarella
<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan	Mehl zum Arbeiten
ofenfeste Form (ca. 25 x 35 cm)	<b>2 EL</b> Olivenöl zum Beträufeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl und 1 TL Salz mischen. Die Eier und das Eigelb dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
- 2.** Den Nudelteig mit den Händen noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Den Teig in ca. 8 x 15 cm große Platten schneiden und portionsweise in kochendem Salzwasser in ca. 2 Min. garen. Herausnehmen, kalt abschrecken und nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, damit sie nicht zusammenkleben.
- 3.** Für die Füllung die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und grob würfeln. Tomaten und Chilischote fein pürieren. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Den Knoblauch schälen und zum Tomatenpüree pressen. Das Püree mit Thymian und Salz würzen.
- 4.** Die Sardellenfilets abtropfen lassen und grob hacken. Die Artischockenherzen ebenfalls abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden.
- 5.** Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Nudelblätter und die Tomatensauce lagenweise in die Form schichten, dabei die Tomatensauce mit einigen Sardellenstücken und Artischockenscheiben belegen und mit Mozzarellawürfeln und etwas Parmesan bestreuen. Mit Nudelblättern abschließen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Lasagne mit Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist.