Rezept: Philipp & Larissa Willeke | Foto: Philipp & Larissa Willeke

Ein Rezept von Philipp & Larissa Willeke, Soest

Soesten Lasagne

ZUTATEN (2 PERS.)

2 Scheiben Soester Pumpernickel
1 mittelgroße Stange Lauch
2-3 (300 g) Flaschentomaten
4-6 Lasagneplatten
Salz
5-6 EL Olivenöl
30 g blanchierte Mandelkerne
Pfeffer
Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Pumpernickel kleinbröseln
- Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden
- Flaschentomaten waschen, jeweils den Stielansatz entfernen
- Tomaten in fingerdicke Scheiben schneiden
- Nudelwasser anstellen
- 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Pumpernickel und Mandeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kross rösten, herausnehmen und beiseite stellen
- Lasagneplatten in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten garen
- Gleichzeitig in der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Lauch und Tomatenscheiben darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten
- Mit Pfeffer und Salz würzen
- Ein paar Löffel Nudelwasser darüber geben und die Flüssigkeit verkochen lassen
- Mandeln und Pumpernickel dazu mischen
- Die Hälfte der Lasagneplatten mit einer Gabel auf die Teller geben
- Die Füllung aus der Pfanne darauf legen
- Anschließend die restlichen Teigplatten darüber falten
- Mit Basilikum garnieren und gleich servieren