
Gefaltete Taubnessellasagne mit Tomate - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Nudelteig:

250 g Hartweizenmehl (Dunst)
5 Eigelb
2 EL Wasser
1 TL Olivenöl

Belag:

150 g Taubnesselblätter, die Blüten als Verzierung verwenden
2 EL Olivenöl
30 g Parmesan, gerieben
1 TL Meersalz
1 TL Zucker

Tomatensauce:

1 Kleine Zwiebel, gehackt
200 ml Wasser
4 gehäutete Tomaten, klein geschnitten
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian oder wilder Oregano, Blättchen abgezupft
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker

Gefaltete Taubnessellasagne mit Tomate - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen und in acht Rechtecke à 5 x 8 cm schneiden und blanchieren.

Die Taubnesselblätter im heißen Olivenöl dünsten und etwas Wasser, Salz und Zucker dazugeben.

Für die Tomatensauce die gehackte Zwiebel im heißen Olivenöl glasig dünsten. Die Schalen, den Saft und die Kerne der Tomaten dazugeben. Das Wasser und den Thymian dazugeben. Alles bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und nach dem Pürieren durchsieben und über die Tomatenviertel geben.

Die Nudelteigplatten auf das Schneidebrett legen und im linken Viertel mit einer dünnen Schicht Tomatensauce und einem Tomatenviertel bedecken. Parmesan darüber streuen. Dann die Nudelteigplatte von rechts nach links darüber legen. Das rechte Drittel mit Taubnesselblätter belegen. Nun die Teigplatte von links nach rechts falten und mit Parmesan bestreuen. Teigplatte erneut falten und mit einer dünnen Schicht Tomatensauce abschließen und vor dem Servieren mit einer Taubnesselblüte dekorieren. Im Backofen bei 160 Grad etwa 5 Minuten backen.