

# Kartoffel-Lasagne mit Parmesan

## Für 2 Personen

1 Bio-Zitrone	125 g Mehl	60 g Hartweizenmehl
2 Eiweiß	Salz	300 g Kartoffeln, mehlig
2 Tomaten	2 Sardellenfilets	1/2 Bund Basilikum
70 g weiche Butter	Pfeffer	1 Prise Muskat
1 EL Olivenöl	1 EL Kapern	Cayennepfeffer
1 Prise Zucker	30 g Parmesan	

Für den Nudelteig die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Mehl, Hartweizenmehl, Eiweiß, Zitronenschale, eine Prise Salz und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch 1-2 EL Wasser zugeben.) Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, pellen und ausdampfen lassen. Die abgerieben Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet und dann die Fruchtfilets herausschneiden. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und Tomatenviertel fein würfeln. Sardellenfilets fein hacken. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein schneiden. Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit weicher Butter mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Nudelteig dünn ausrollen und in 8 Rechtecke (10 x 20 cm) schneiden. Auf die Hälfte der Nudelplatten die Kartoffelmasse geben, am besten mit einem Spritzbeutel aufspritzen, mit den übrigen Nudelblättern abdecken und die Ränder fest andrücken. Die gefüllte Nudelblätter in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Zeitgleich in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Tomaten mit Sardellen und Kapern anschwitzen, Zitronenfilets zugeben und mit Cayennepfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, Basilikum untermischen. Parmesan fein hobeln. Nudelblätter herausnehmen, jeweils in der Mitte durchschneiden und übereinander legen, so dass es wie eine Lasagne aussieht. Mit der Tomaten-Kapern-SardellenMasse beträufeln und mit Parmesan überstreut servieren.

Jörg Sackmann am 03. Februar 2015