

Offene Lasagne mit Puttanesca-Soße, Pesto und Panko-Crunch

Zutaten für die Nudelplatten (für 3 Personen):

- 150 g Mehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 40 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Anschließend mit einer Teigrolle oder mithilfe einer Nudelmaschine zu Lasagneplatten verarbeiten (3 pro Portion) und in reichlich Salzwasser bissfest garen. Bis zum Servieren warmhalten.

Zutaten für die Soße:

- 100 g Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Zucker
- 400 g stückige Dosentomaten
- 40 ml Olivenöl
- 300 g Flaschentomaten
- 30 g Kapern
- 80 g kernlose, schwarze Oliven
- 25 g Sardellenfilets
- einige Stängel Petersilie
- einige Stängel Minze
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Dosentomaten hinzufügen und 20 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Flaschentomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Sardellenfilets klein schneiden, Oliven in Scheiben schneiden, Minze und Petersilie hacken. Oliven, frische Tomaten, Sardellenfilets und Kapern zur Soße geben und 5 Minuten mitköcheln. Zum Schluss die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für das Rucola-Pesto:

- 100 g Rucola
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Haselnüsse
- 100 ml Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- nach Geschmack: Chiliflocken

Rucola waschen und trocknen. Mit Knoblauch, Haselnüssen und Parmesan in einen Mixer geben und zerkleinern. Nach und

nach das Olivenöl dazugeben und weitermixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Pesto sollte nicht zu flüssig sein. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chiliflocken und Zitronensaft abschmecken.

Zutaten für den Panko-Crunch:

- 30 g Butter
- 75 g Panko

Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel dazugeben und leicht rösten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.07.2024

Koch/Köchin: Sylvia Mathäa

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen