

## Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 07.05.2025

### Frühlingslasagne mit Salbei-Nudeln

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

##### Für den Nudelteig

500 g	Mehl (Type 405)
etwas	Salz
5	Eier (Größe M)
1 EL	Olivenöl
2 EL	Mineralwasser (mit Kohlensäure)

##### Für die Gemüsesoße

2	Zwiebeln (klein)
4	Knoblauchzehen
400 g	Paprika (z. B. rot und gelb)
300 g	Staudensellerie
4 EL	Olivenöl
150 g	Tomatenmark
800 ml	Gemüsebrühe
etwas	Salz
etwas	Chili (getrocknet, geschrotet)
etwas	Zucker

##### Außerdem

1 Bund	Salbei (für die Nudelblätter und zum Frittieren)
150 g	Emmentaler (gerieben)
100 ml	Olivenöl, ca.

#### Zubereitung:

- Für den Nudelteig** Mehl, 1 TL Salz, Eier, Olivenöl und Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles gründlich zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten.
- Teig zu einer Kugel formen, in zwei Portionen teilen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Inzwischen für die Gemüsesoße** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika, Karotten und Staudensellerie putzen, bzw. schälen, abbrausen, abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zuerst die Zwiebelwürfel und anschließend Knoblauch darin andünsten. Paprikawürfel und den Staudensellerie zugeben und unter Wenden kurz andünsten. Tomatenmark einrühren und anrösten.
- Die Brühe angießen, aufkochen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Chili und Zucker würzen.
- Für die Nudeln** Salbei abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
- Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten verarbeiten. Hälfte der Teigbahnen jeweils mit einigen Salbeiblättern belegen. Jeweils eine weitere Teigbahn passgenau darauflegen. Die Teigstreifen dann erneut auf etwas breiterer Stufe durch die Nudelmaschine walzen (siehe auch Extra-Tipp). Teigbahnen in Größe der Auflaufform- bzw. Portionsförmchen zuschneiden.
- In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudelplatten darin 2-3 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und kurz in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Nudelplatten abtropfen lassen.





9. Etwa 4-6 Portions- oder eine große Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) ausfetten. Formen jeweils mit einer Nudelschicht auslegen. Etwas Gemüsesoße und Käse darauf geben. Dann übrige Nudelplatten, Gemüsesoße und Käse nach und nach einschichten, bis alles verbraucht ist. Dabei mit einer Schicht Gemüsesoße und Käse abschließen.
10. Die Lasagne im heißen Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) ca. 15 Minuten goldgelb überbacken.
11. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die übrigen Salbeiblätter darin kurz knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
12. Auflauf aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen. Zum Servieren mit knusprigen Salbeiblättern belegen und anrichten.

**Tipp:** Befinden sich die Salbeiblätter zwischen dem Teig, muss man sehr vorsichtig damit umgehen und sollte den Teig beim weiteren Auswalzen in der Nudelmaschine nicht zu dünn ausrollen. Sonst könnten die Teigplatten einreißen. Am besten gleich etwas mehr Gemüsesoße zubereiten und diese z. B. für eine weitere Mahlzeit als Soße zu kurzgebratenen Steaks oder Ofenkartoffeln servieren.