

Pasta-Quadrate mit frischen Beeren und Quark-Sahne

Für zwei Personen

4 Lasagne-Platten	125 g Brombeeren	125 g Himbeeren
100 ml Maraschino	250 ml Rapsöl	250 ml Sahne
250 g Speisequark (20%)	125 g Kornelkirschen-Marmelade	1 Vanilleschote
Puderzucker		

Die Lasagne-Platten nach Anleitung in sprudelndem Salzwasser gar kochen. Danach die Nudelplatten kalt abspülen, trocken tupfen und in Quadrate schneiden. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Lasagne-Platten einzeln goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen und den Quark unterrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und unter den Sahnequark rühren. Die Beeren putzen und mit dem Maraschino vermengen. Zum Anrichten auf jeweils einem Teller eine Lasagne-Platte mit der Marmelade bestreichen, dann mit der Quarksahne und im Anschluss mit Beeren belegen. Alles mit Puderzucker bestäuben. Diesen Vorgang wiederholen und dann mit einer Lasagne-Platte abschließen. Abermals mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Leopold Labschütz am 01. Oktober 2014