

# Offene Möhren-Lasagne mit Möhrengrün-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

2 Eier                                      75 g Mehl                                      125 g Semola di Grano Duro  
Salz

**Für die Möhren-Füllung:**

5 Möhren                                      3-4 Orangen                                      1 kleine Zwiebel  
2 EL Butter                                      100 ml Sahne                                      3 EL franz. Wermut  
1 TL mildes Currypulver                      1 TL Zucker                                      Salz, Pfeffer

**Für die Fertigstellung:**

50 g Cheddar

**Für das Möhrengrün-Pesto:**

Möhrengrün von 4 Möhren                  3 EL Walnusskerne                      50 g Pecorino  
100 ml Rapsöl                                      Salz    Pfeffer

**Für den Nudelteig:**

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Mehl, Semola di Grano Duro, Eier und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dann zu einer großen Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und zunächst mit einem Nudelholz auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend die Teigbahnen mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Mit einem Glas oder einem Anrichtering Kreise ausstechen und die fertigen Teigkreise auf ein bemehltes Brett beiseitelegen, mit einem Handtuch abdecken, damit die Pasta nicht austrocknet.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigkreise portionsweise im siedenden Wasser bissfest garen.

**Für die Möhren-Füllung:**

Orangen halbieren und etwa 150 ml Saft auspressen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Möhrenwürfel nach zwei bis drei Minuten zugeben und bei starker Hitze mitbraten. Nach einigen Minuten alles mit Wermut ablöschen. Wermut fast vollständig einkochen lassen, dann mit Orangensaft aufgießen. Currypulver und Zucker einstreuen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein letztes Mal aufkochen lassen und dann warmhalten.

**Für die Fertigstellung:**

Cheddar reiben. Vorgegarte Teigkreise nun abwechselnd mit der Möhren-Füllung auf vorgewärmte Teller schichten. Mit Cheddar bestreuen und zwei bis drei Minuten im vorgeheizten Ofen gratinieren.

**Für das Möhrengrün-Pesto:**

Pecorino reiben. Möhrengrün sorgfältig waschen und trockenschleudern.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett einige Minuten rösten bis sie duften.

Möhrengrün mit Walnusskernen und Pecorino in einen kleinen Mixer geben und pürieren. Das Öl nach und nach angießen und nur so viel zugeben, bis das Pesto die richtige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kamilla Kowalewski am 10. März 2022