Tomaten-Lasagne mit Liebstöckel-Soße

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	200 g Hartweizengrieß	1 Ei 1 Prise Salz
1 Msp. Zimt	2 EL Olivenöl	

Für die Sauce:

1 kg Fleischtomaten	8 Kirschtomaten	Salz
1 Prise Zucker	1 Prise Zimt	2 rote Zwiebeln
100 ml Sonnenblumenöl	250 ml Gemüsebrühe	1 Bund Liebstöckel
2 EL Butter	Pfeffer	100 g Manchego

Für den Nudelteig Mehl und Grieß vermischen, eine Mulde eindrücken und Ei, Salz, Zimt, 2 EL Wasser und Olivenöl zugeben. Von innen nach außen zu einem festen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.
Für die Sauce die Tomaten überbrühen und abziehen. Die Fleischtomaten in Viertel schneiden, das Kerngehäuse heraus schneiden und beiseite stellen. 12 Tomatenviertel auf ein Blech mit Backpapier legen mit Salz, Zucker und Zimt würzen und 20 Minuten bei 100 Grad im Backofen antrocknen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Eine Zwiebel in 1 EL Sonnenblumenöl anschwitzen und restliche Fleischtomaten und Kerngehäuse dazugeben und zu einer dickflüssigen Paste einkochen. Die zweite Zwiebel auch in 1 EL Sonnenblumenöl anschwitzen, Gemüsebrühe zugeben und einkochen. Liebstöckel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Liebstöckelblätter mit dem restlichen Sonnenblumenöl fein pürieren. Den Nudelteig ausrollen, Lasagneplatten schneiden und in Salzwasser kochen. Die Gemüsebrühereduktion mit dem Liebstöckelöl und 1 EL Butter zu einer Sauce mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgezogenen Kirschtomaten in der restlichen Butter kurz anbraten. Den Manchego reiben. Die Nudelblätter mit den angetrockneten Tomaten und der Tomatenpaste stapeln, zwischendrin immer geriebenen Käse geben. Am Ende mit der Liebstöckelsauce begießen und mit den Kirschtomaten dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. August 2015