



Saftiger Gemüsegratin mit Lasagnacce

Lasagnacce sind ca. 4-5cm grosse Pasta-Quadrate mit stark gewellten Rändern. Es ist eine Spezialität aus Kalabrien. Man könnte sie auch für eine klassische Lasagne verwenden, doch mit ihrer robusten Form, sie sind auch ziemlich dick, sind vor allem gut für Gratin mit reichlich grob geschnittenem Gemüse geeignet. Die Lasagnacce müssen vorgekocht werden, das Gemüse, Zucchini, Tomaten Zwiebel und etwas Peperoni können roh in die Gratinform eingeschichtet werden. Mit Käse und Halbrahm überbacken gibt das ein durchaus sommertauglicher, saftiger Gratin, bedeckt mit knuspriger Pasta.

Zutaten (1 Portion)

60g	Lasagnacce
2	kleine Zucchini
5-6	Datteltomaten
1	kleine grüne Peperoni
80g	Tropea-Zwiebel oder Gemüsezwiebel
100g	Halbhartkäse, z.B Tilsiter rezent
1	Knoblauchzehe
5cl	Milch
5cl	Sauerrahm
1/2Tl	Gemüsebouillon (Extrakt)
1/2Tl	Maizena
	Pfeffer
	Oliveöl

Zubereitung

Lasagnacce in Salzwasser ca. 15-18 Minuten weich kochen (al dente wäre zu knapp). Abgießen und auskühlen lassen.

Datteltomaten längs vierteln, von den Kernen befreien und zu groben Würfeln schneiden. Zucchini längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Zwiebel zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden und ganz grob hacken. Peperoni halbieren, Kerne entfernen und zu feinen Streifen schneiden.

Alles zusammen in einer Schüssel vermischen. Käse mit der Röstiraffel dazureiben und untermischen. Etwas geraffelter Käse beiseite stellen.

Maizena in die kalte Milch einrühren und aufkochen Bouillonextrakt einrühren, Knoblauch dazupressen. Von der Herdplatte ziehen und den Sauerrahm untermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 220° vorheizen

Gratinform mit Olivenöl auspinseln. Eine Schicht Gemüse einschichten und etwas flachdrücken. Mit der Hälfte der Lasagnacce belegen, nochmals eine Schicht Gemüse daraufgeben und wieder mit Lasagnette belegen und leicht flachdrücken, zum Schluss nochmals mit etwas Gemüse belegen und mit dem Rest des Käses bestreuen. Milch-Rahm-Gemisch darüber giessen.

Im unteren Drittel in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180° reduzieren und nochmals 15 Minuten backen.





Lasagnacce



