Lasagnette mit Passata, Käse, Pesto und Piccantino Tropeano

Eine kleine Lasagane mit dünnen, aber würzigen Schichten zwischen den Teigblättern. Als Abschluss eine Schicht aus Sauerrahm und Parmesan, die nach dem Backen noch recht flüssig ist und schön über die Ränder der Lasaganette läuft. Gebacken wird die Lasagnette mit Hilfe eines Metallrings, der erst beim Anrichten abgezogen wird. So bleibt die schöne runde Form erhalten.

Piccantino Tropeano ist eine scharfe Gewürzpaste aus Knoblauch, verschiedenen Peperoncinos und Olivenöl.

Zutaten (1 Portion)

150g	Pastateig (von da) (für 5 Rondellen)
1El	Pesto genovese
50g	Passata di Pomodoro
50g	Parmesan gerieben
1Tl	Piccantino Tropeano
10g	Tafelbutter
1	Blechring ø12cm
	Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucke

Zubereitung

In einer grossen Pfanne gesalzenes Wasser bis knapp zum Siedepunkt erhitzen.

Pastateig mit der Nudelwalze auf Stufe (7-8 von 9) zu einem mindestens 12cm breiten Streifen auswallen. Mit dem Blechring Rondellen ausstechen.

Rondellen im Salzwasser 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und zum Abtrocken auf ein Küchentuch legen. Sobald sie ausgekühlt sind, mit dem

Blechring nochmals ausstechen, damit sie gut gut in die Backform passen.

Passata erhitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, 2-3 Minuten köcheln lassen und auskühlen lassen.

Tafelbutter schmelzen. Eine Gratinform und den Blechring auf der Innnenseite üppig mit der Butter austreichen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Blechring in die Gratinform stellen. Eine Teigscheibe hineinlegen und mit der Hälfte der Passata bestreichen, mit etwas Käse bestreuen. Eine weitere Teigscheibe darauf legen und diese mit Piccante Tropeano bestreichen. Die nächste Teigscheibe auflegen und mit Pesto bestreichen. Nochmals eine Teigscheibe einlegen und mit dem Rest der Tomatensauce belegen und mit Parmesan bestreuen. Die letzte Teigscheibe auflegen. Den Rest des Parmesans mit dem Sauerrahm vermischen und auf der Lasagnette verstreichen.

In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten überbacken.

Lasagnette inklusive Metallring mit einem breiten Spachtel auf einen Teller hieven. Den Rand der Lasagnette mit einem Messer vom Ring lösen und diesen vorsichtig abziehen.