

Lasagne mit Eiern, Sardellen und Feigen

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Eiertomaten
2	Pack.	Sauce, hell
2		Knoblauchzehen
4		Sardellenfilets
5		Eier, hartgekocht
10		Feigen, getrocknet
500	Gramm	Lasagnenudeln, gruen
4	Essl.	Olivenoel, extra
2	Essl.	Semmelbroesel
2	Essl.	Allgaeuer Kaese, gerieben
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Tomaten ueberbruehen, abschrecken, haeutzen, halbieren und entkernen. Die Sauce nach Packungsvorschrift anruehren. Den Elektro-Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Knoblauchzehen durch die Presse zu der Sauce druecken. Die Sardellenfilets fein hacken oder schaben und hinzufuegen. Die Eier durch den Eierschneider hineindruecken - erst in Scheiben schneiden, dann die Eier um 90 Grad drehen und noch einmal durchschneiden. Die Feigen fein hacken und in die Sauce ruehren. Anschliessend vorsichtig salzen, aber mutig pfeffern.

Frische Lasagne so verwenden, fertige in Salzwasser nicht zu weich vorkochen. Eine feuerfeste Form mit Oel ausstreichen und etwas von der Sauce hineingeben. Mit Lasagneblaettern belegen, darauf eine Schicht Tomatenhaelften - so weiter verfahren. Die oberste Schicht soll Sauce sein, mit ein paar Tomatenhaelften.

Semmelbroesel mit dem Kaese vermixen und den Auflauf damit gleichmaessig bestreuen. Mit Olivenoel betraeufeln und fuer eine gute halbe Stunde in den vorgeheizten Ofen schieben (Gas: Stufe 4).