

Schwarze Lasagne mit Tintenfischragout



Zubereitungszeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Leute)

- Pomito Passierte Tomaten 1000g 300 ml
- **Zutaten**
 - Eier 4
 - Etwas Pfeffer
 - Etwas Salz
 - Knoblauch 1 Zehe
 - Mehl 400 g
 - Tintenfisch 1 nicht zu groß - 240g
 - Tintenfischtinte 2 Tüten
 - Weißwein 1 Glas
 - None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Die Tintenfischtinte direkt in den Eiern auflösen und die Zutaten für die Nudeln mischen. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und ca. 15 cm große Quadrate bilden, die in reichlich Salzwasser gekocht und beiseite gestellt werden.

Die Tintenfische in sehr kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl und gehacktem Knoblauch anbraten.

Danach mit dem Weißwein ablöschen, mit den **Pomito Passierte Tomaten** kochen und am Ende mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Das Lasagne-Gericht auf dem Teller abwechselnd jeweils mit einer Schicht Teig und einem großzügigen Löffel Tintenfischragout zubereiten.