Schwarze Lasagne mit Tintenfischragout



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Eier: 4
- Etwas Pfeffer: qb
- Etwas Salz: qb
- Knoblauch: 1 Zehe
- Mehl: 400 g
- Tintenfisch: 1 nicht zu groß - 240g
- Tintenfischtinte: 2 Tüten
- Weißwein: 1 Glas

Vorbereitung

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 **Pomìto 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 300 ml

