

LASAGNE AUS KARTOFFEL MIT SARDELLEN, FENCHEL UND PECORINO



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Schneiden Sie die Kartoffeln mit Hilfe der Mandoline in sehr dünne Scheiben. Zu diesem Zeitpunkt eine Pfanne mit Nativem Olivenöl einfetten. Die Schicht aus Lasagne, Kartoffeln, Filet-Sardellen, Tomatenscheiben, Fenchel-Dressing und Grancrema di Pecorino D.O.P. abwechseln. Wiederholen Sie den Ablauf der Schichten und achten Sie darauf, dass die Kartoffeln durch sind. Mit Pfeffer, Salz und Nativem Olivenöl würzen, dann 25 Minuten bei 180°C backen. Übertragen Sie nun die Lasagne auf die Teller und geben Sie dünne Tomatenscheiben, einen Spritzer Rohöl und zuvor geröstete Pinienkerne hinzu.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

1 kg Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
300 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
400 g. Condimento al finocchietto selvatico (Pastasauce mit wildem Fenchel) - BWOK
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500g Tomaten
1kg Sardellen
n.B. Pinienkerne
n.B. Pfeffer
n.B. Salz