

# Lasagne von verbotenen Früchten

Weinempfehlung: *anetteclosheim Sauvignon Blanc*



© 99pages Verlag GmbH Habemus Pasta  
- Die Nudelbibel; Foto Ansgar Pudenz

## Zum Anrichten:

400 g gewürfelte Früchte

(z.B. Mango, Ananas, Orangenfilets)

200 g gemischte Beeren

(z.B. Johannisbeeren, Himbeeren)

essbare Blüten, frische Minze

100 ml Mangopüree, Kerne von ½ Granatapfel

Teigplatten, Früchte und Püree aufschichten und mit den Birnenfächer abschließen. So fortfahren bis 4 Schichten entstehen. Mit Minze, essbaren Blüten und Granatapfelkernen garnieren. Zum Schluss den Granatapfelsirup über die fertigen Lasagne geben.

## Rezept für vier Portionen

### Für den Granatapfelsud:

4-8 frische Nudelteigplatten

400 ml Wasser

50 ml Granatapfelsirup

100 g Blütenhonig

Saft und Abrieb von 2 Limetten

1 TL Kardamom Kapseln

Für den Granatapfelsud das Wasser, Sirup, Blütenhonig, Saft-Abrieb der Limette und Kardamom aufkochen und für 15 Minuten ziehen lassen. Sud durch ein Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Teigplatten in gleichmäßig große Kreise ausstechen und im Sud 3-4 Minuten weich garen. Danach heraus nehmen und Sud einkochen.

### Für die Birnen:

200 ml Wasser

50 g Zucker

100 ml Weißwein (*Sauvignon Blanc von Anette Closheim*)

Saft und Abrieb von 1 Orange

1 Stange Süßholz ca. 10 cm

2 reife Birnen

Für den Birnensud das Wasser, Zucker, Weißwein, Saft- Abrieb der Orange und Süßholz ebenfalls aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und im Sud für 15 Minuten bei niedriger Hitze garen. Die fertigen Birnen herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Danach jeweils fächerförmig aufschneiden.