

## Kommen Sie auf den Geschmack... Schön(e) Erfolgsrezepte



### Sardische Lasagne - von Agnes Krupa

#### Zutaten (für 2 Personen):

Olivenöl  
500 g passierte Tomaten (passata)  
Salz  
1 Handvoll Basilikum, Blätter zerzupft  
1 l heiße Brühe oder heißes Wasser  
6-8 Blätter Pane Carasau (Sardisches Hirtenbrot)  
80 g sardischer Pecorino, frisch gerieben  
2 EL Essig  
2 Eier

#### Zubereitung:

- Olivenöl in der Pfanne erhitzen, passierte Tomaten dazugeben und zugedeckt einige Minuten kochen lassen
- ½ Glas Wasser, Salz und das Basilikum dazugeben, bei mittlerer Temperatur etwas einkochen lassen.
- Brühe oder Wasser in einem anderen Topf erhitzen, das Brot in Stücke brechen.
- Brotstücke mit einer Schaumkelle in die Brühe tunken, kurz einweichen, herausnehmen und abtropfen lassen. Auf einen Teller legen und mit Tomatensoße bedecken, weiter schichten bis die Hälfte der Zutaten aufgebraucht ist. Jede zweite Schicht mit etwas Pecorino bestreuen.
- In einem Topf 1 l Wasser mit 2 EL Essig zum Sieden bringen. Ein Ei in eine Kelle aufschlagen, das Ei mitsamt Kelle ins Essigwasser tauchen und etwas stocken lassen. Dann das Ei ins Wasser gleiten lassen und mit einem Holzlöffel das Wasser 3-5 Minuten so bewegen, dass ein Strudel entsteht, der dafür sorgt, dass das stockende Eiweiß das Eigelb umschließt. Das pochierte Ei mit einem Schaumlöffel herausheben und auf eine Portion geben. Das andere Ei ebenso pochieren, auf den zweiten Teller geben und sofort servieren.



Medien-URL: [http://www.schoen-touristik.de/service/erfolgsrezepte/zubereitung/zeige/sardische-lasagne-von-agnes-krupa/?no\\_cache=1](http://www.schoen-touristik.de/service/erfolgsrezepte/zubereitung/zeige/sardische-lasagne-von-agnes-krupa/?no_cache=1)