



## Radieschen-Lasagne

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Eingelegte Radieschen

1 Bund Radieschen  
250 ml Rotweinessig  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderbeeren  
1 TL Senfkörner  
2-3 Piment  
Pfefferkörner  
Salz  
75 g Zucker  
2 Stiele Liebstöckel  
1 Stiel Petersilie

#### Nudelteig

125 g Mehl Type 405  
75 g Hartweizengrieß  
2 Eier  
Salz  
1/2 TL Olivenöl  
Muskatnuss

#### Sauce

1 Zwiebel  
2 EL Butter  
Abschnitte der Radieschen  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
2 EL Mehl  
1 Lorbeerblatt  
160 ml Milch

#### Pesto

Grün der Radieschen  
1,5 Bund Kerbel  
1-2 Zehen Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
1/2 Zitrone, unbehandelt  
80-150 ml natives Olivenöl  
2 EL Walnüsse, geröstet  
50 g Scamorza, gerieben



### **Sowie**

1 Bund Radieschen

Butter zum Braten

1/2 Zitrone

1/2 Bund Kerbel

100 g Scamorza, am Stück (alternativ Mozzarella)

### **Zubereitung (circa 65 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):**

Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und in ein Schraubglas mit Deckel geben. Anfallende Abschnitte für die Sauce aufheben. 250 Milliliter Wasser mit Essig, den Gewürzen und Kräutern zu einem kräftigen Sud aufkochen, in das Glas geben, den Deckel verschließen und auf den Kopf stellen. Die eingelegten Radieschen mindestens über Nacht ziehen lassen.

Für den Nudelteig Mehl mit Hartweizengrieß, Eiern, Salz, Olivenöl, Muskatnuss und einem kleinen Schuss Wasser vermischen und mit den Händen kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. In Backpapier geschlagen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Béchamelsauce die Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Die Radieschenabschnitte mitbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Mehl abstäuben und anschwitzen, dann Lorbeer dazugeben und mit Milch angießen. Mindestens zehn Minuten köcheln lassen, bis eine dickliche Sauce entstanden ist. Sobald die Radieschen weich sind, die Sauce fein pürieren.

Für das Pesto das Radieschen-Grün mit Kerbel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Öl in einen Mixbecher geben. Zu einer feinen Masse mixen, die Konsistenz hierbei über die Zugabe von Öl steuern. Walnüsse und Scamorza kurz untermixen.

Die übrigen Radieschen in feine Spalten schneiden und in gebräunter Butter schwenken, bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Dabei mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kurz vor dem Anrichten grob gehackten Kerbel untermischen.

Den Nudelteig dünn ausrollen und in quadratische Lasagneplatten schneiden. Diese Platten in kochendes Salzwasser geben und in wenigen Minuten bissfest garen. Auf ein Backblech legen und leicht einölen, damit sie nicht zusammenkleben. Dann die Lasagne „offen“schichten: auf jeden Teller eine Nudelplatte legen, darauf eingelegte Radieschen verteilen. Eine weitere Nudelplatte daraufgeben und in Butter geschwenkte Radieschen mit etwas Béchamelsauce verteilen. Eine letzte Nudelplatte auflegen und Béchamelsauce, das Pesto und feine Scamorza-Scheiben auf der Lasagne verteilen. Sofort servieren.

### **Nährwerte pro Portion:**

748 kcal – 49 g Fett – 23 g Eiweiß – 54 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch. Scamorza kann tierisches Lab enthalten.**