

Italienische Rezepte

Lamm Gemüse Eintopf alla Fucina

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Lamm, Teigwaren, Wirsing

1	große Zwiebel; klein gehackt	5	mittelgr. Tomaten
4	Knoblauchzehen; zerdrückt	3	Paprikaschoten
500 g	Mageres Lammfleisch	400 g	Bandnudeln
250 ml	Weißwein	2 Essl.	Mehl; evtl. etwas mehr
1	große Scheibe magerer Speck - gewürfelt	180 g	Saure Sahne
	Olivenöl		Salz
1	Wirsing		Pfeffer

Die Zwiebel klein hacken, die Knoblauchzehen zerdrücken, das Lammfleisch und den Speck würfeln.

Das Olivenöl erhitzen und nacheinander die Zwiebel, den Speck und die Knoblauchzehen darin anbraten, dann das Lammfleisch dazugeben und rösten. Mit Weißwein ablöschen.

Den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden, die Tomaten häuten und würfeln, die Paprikaschoten waschen und würfeln. Alles zu dem Lammfleisch geben, gut umrühren und mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Die Bandnudeln in gesalzenem Wasser weich kochen.

Den Bratsud des Lammfleisches mit dem Mehl und der Sahne binden, die Nudeln abschütten und mit der Lamm-Gemüse-Mischung vermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.