

Lammragout

Lammragout >>Italia<<

Zutaten für vier Personen:

500g mageres Lammfleisch
(aus der Schulter oder Keule)

250g geschälte Tomaten
(aus der Dose)

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

$\frac{1}{4}$ Ltr. Weißwein

1 große Zwiebel

75g geriebener Parmesan

250g Tagliatelle

Rosmarin und Thymian
getrocknet

Salz und Pfeffer aus der
Mühle



Zubereitung:

Lammfleisch und Zwiebeln würfeln. Knoblauch mit etwas Salt zerreiben

Und die Tomaten in Stücke schneiden.

Das Fleisch in heißem Olivenöl anbraten. Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,

Thymian und Majoran zugeben und mit dem Wein ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 bis 45 Minuten im geschlossenen Topf weichschmoren.

Das Ragout mit Tagliatelle und Parmesan servieren.