

Strozzapreti mit Lamm-Ragout und Artischocken

Für zwei Personen

Für das Lammragout:

| | | |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 4 Lammfilets | 400 g Flaschentomaten, Dose | 4 vorgeg. Artischockenböden |
| 100 g TK-Favebohnen | 10 Taggiasca-Oliven in Öl | 2 Frühlingszwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 2 kl. rote Chilischoten | 2 Zweige Rosmarin |
| Olivenöl | Salz | |

Für die Strozzapreti:

| | |
|--------------------|-------------------|
| 250 g Strozzapreti | 2 Prisen Meersalz |
|--------------------|-------------------|

Für die Garnitur:

| | |
|---------------|---------------|
| 20 g Parmesan | 1 Zweig Minze |
|---------------|---------------|

Für das Lammragout:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lamm von beiden Seiten leicht salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

In einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur kurz anbraten. Eine ange-drückte Knoblauchzehe und Rosmarin mit in die Pfanne geben und Fleisch noch etwas bräunen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Pfanne mit Rosmarin und Knoblauch aufgestellt lassen und weiter für das Ragout nutzen. Zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken, mit in die Pfanne geben und andünsten. Artischockenböden in Scheiben schneiden, mit in die Pfanne geben und Farbe annehmen lassen.

Flaschentomaten durch eine Flotte Lotte drehen und passieren.

Artischocken mit Tomaten ablöschen, kurz einrühren und dann die Strozzapreti direkt aus dem Topf mit in die Sauce geben.

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Favebohnen aus der Haut drücken. Beides zu den Nudeln geben. Oliven halbieren und mit etwas Öl zusammen in die Pasta geben. Chili-schoten in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren unterrühren. Nochmals mit Salz abschmecken.

Für die Strozzapreti:

Pasta in kräftig gesalzenem Wasser al dente kochen. So, dass sie im Ragout noch ziehen können und nicht zu weich werden.

Für die Garnitur:

Parmesan über die angerichtete Pasta reiben. Mit Minze garnieren.

Cornelia Poletto am 08. März 2024