

## Pappardelle mit Lamm-Ragout

### Für 4 Personen:

300 g Pappardelle	400 g Lammhack	1 Dose (400 g) Tomaten
1 junge Knoblauchknolle	4 Stangen Staudensellerie	Chili, Salz
Pfeffer, Olivenöl	Zucker, Parmesan	

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammhackfleisch in größeren Brocken hineinlegen und anbraten. Die Fleischstücke dabei immer wieder mit dem Pfannenwender zerkleinern, aber nicht komplett zerbröseln. Die Hackfleischstücke salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen.

Die Dosentomaten grob zerkleinern, in die Pfanne geben. Die hellen Stangen aus dem Herzen des Staudenselleries, den Bärlauch oder jungen Knoblauch in Streifen schneiden und hinzufügen. Chili entkernen und hacken. Nach Geschmack zum Ragout geben. Die Hitze reduzieren und alles 10 bis 15 Minuten bei milder Hitze schmoren.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Pasta aus dem Topf nehmen, tropfnass zum Ragout geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta in tiefe Teller geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit altem Deichkäse oder Parmesan bestreuen. Die Mengenangaben beziehen sich auf eine Portion als Vorspeise, für eine Hauptspeise sollten etwa 100 g Nudeln pro Person gerechnet werden. Die Nudeln können selbst gemacht oder auch fertig gekauft werden.

Rainer Sass am 18. April 2022