



PASTA MIT LAMMFLEISCH UND AUBERGINEN

ZUTATEN 4 P.

- 300g Lammhack
- 500ml Lammjus (im Glas)
- 200g Auberginenwürfel
- 100g Frühlingszwiebel
- 100g Tomatenmark
- 500g Rigatoni
- 100g Pesto Rosso
- 20g Knoblauch
- 80g Gran Padano
- 50g Olivenöl
- 300ml Rotwein (trocken)
- Tymian, Basilikum
- Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

- 1. Lammhack mit Knoblauch in Olivenöl anbraten. Tomatenmark mit anrösten und mit Rotwein ablöschen.***
- 2. Anschließend die Lammjus und den Thymian zugeben und ca. 1 1/2 Stunden einköcheln lassen.***
- 3. Die Auberginen und die Frühlingszwiebeln glasig anschwitzen und unter die Sauce geben.***
- 4. Die Nudeln in Salzwasser kochen.***
- 5. Pesto Rosso mit den Nudeln mischen und in einer Pfanne erhitzen.***
- 6. Beim anrichten die Sauce über die Nudeln geben und mit dem Käse bestreuen.***