

Nudelgratin mit zartem Lammfleisch

Aufläufe » Nudel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Lammkeule
- » 3 EL Öl
- » 4 Schalotte(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 4 Stangen Staudensellerie
- » 1 Möhre(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 1 TL Thymian
- » 125ml Rotwein
- » 150g Crème fraîche
- » 250g Spirelli
- » 500g Fleischtomate(n)
- » 1 EL Semmelmehl
- » 100g ger. Emmentaler
- » 1 EL Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Das Fleisch abbrausen, trockentupfen und in 1cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch darin anbraten und herausnehmen. Schalotten sowie Knoblauch abziehen, fein hacken und im Bratenfett andünsten.

2. Sellerie, Möhren abbrausen, putzen bzw. schälen. Beides in feine Scheiben schneiden. In den Topf geben und andünsten. Das Fleisch zufügen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Thymian würzen. Rotwein und Crème fraîche unterrühren, ca. 40min garen.

3. Inzwischen die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Unter das Fleischragout heben und ca. 10min weitergaren, abschmecken.

4. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Gratinform fetten. Die Nudeln mit dem Lammragout vermengen und hineingeben. Semmelbrösel und Käse mischen, auf das Gratin streuen. Die Butter in Flöckchen darauf setzen und im heißen Ofen goldbraun überbacken.

Nährwerte: 980kcal/E43g/F67g/KH49g pro Portion

angelegt am: 20.01.2004

Rezept-Nr: 820

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke