

Rezept

Penne mit Lamm, Paprika und Ziegenkäse

Ein Rezept von Penne mit Lamm, Paprika und Ziegenkäse, am 30.09.2023

Zutaten

| | |
|--|---|
| 1/2 Bio-Zitrone | 4 EL Olivenöl |
| 100 g Ziegenfrischkäse | 200 g Penne |
| Salz | 200 g Lammfilet oder -keule ohne Knochen |
| 2 Knoblauchzehen | 1 kleine rote Paprikaschote |
| 50 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe | Pfeffer |
| 1 EL Pinienkerne | 4 Zweige Basilikum |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 858 kcal

Zubereitung

1. Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und mit 2 EL Olivenöl verrühren. Ziegenkäse mit einer Gabel in Stückchen teilen und mit dem Zitronenöl beträufeln.
2. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen, die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen. Schon während das Wasser heiß wird, das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, dabei von Sehnen und größeren Fettstücken befreien. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschote vierteln, putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden.
3. Das übrige Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin gut anbraten. Paprika und Knoblauch kurz mitbraten. Wein untermischen, alles salzen und pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 4 Min. dünsten.
4. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Basilikumblättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Nudeln abgießen und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Lamm, dem Käse samt Zitronenöl und dem Basilikum mischen. Mit den Pinienkernen bestreuen und heiß servieren.