Rezept

Tagliatelle mit Lamm-Tomaten-Sugo

Ein Rezept von Tagliatelle mit Lamm-Tomaten-Sugo, am 12.10.2024

Zutaten

	Salz
400 g	Lammfilet
400 g	Tomaten
4 EL	Olivenöl
400 g	grüne Tagliatelle
2 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen und in ein Sieb abgießen.

2. In der Zwischenzeit das Lammfleisch in dünne Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln, die Nadeln abzupfen und etwas kleiner schneiden. Die Tomaten waschen und klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

3. Die Hälfte des Öls in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Die Tomaten dazugeben und offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit dem Rosmarin darin bei starker Hitze etwa 2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Lammfleisch mit dem Tomatensugo mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit dem Sugo mischen und in den vorgewärmten Tellern anrichten.