

STUFATO DI AGNELLO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

6 

- 500 g Lammnacken
- 50 g Butter
- 30 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 1 Kürbis
- 2 Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 30 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 200 g Farfalle
- 50 g Pecorino Romano
- 3 dl rote Wein
- 0,5 dl Rotweinessig
- 2 dl Lammsfond
- Rucola
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln putzen und grob hacken. Den Kürbis putzen und in gleiche Stücke schneiden. Den Lammnacken in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter erhitzen und das Fleisch anbraten, Knoblauch, Zwiebeln und Kürbis dazugeben. Alles gut anbraten. In der Zwischenzeit die Tomate fein schneiden und hinzufügen, mit Brühe und Wein ablöschen und Strattu und Erbe Italiano dazugeben. Mit geschlossenem Deckel ca. 3 bis 4 Stunden köcheln lassen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen. Abgießen und mit heißem Wasser abspülen, mit Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen. Die Nudeln in einen tiefen Teller geben und die Stufata darauf anrichten. Den Pecorino darüber reiben und mit Rucola garnieren. Etwas Olivenöl und Balsamico-Essig über das Gericht sprengeln.