

Bandnudeln mit Lammhack



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g Lammhackfleisch
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
30 ml Noilly Prat
50 ml kräftige Gemüsebrühe
50 ml Sahne
75 g Champignons (optional)
1-2 Prisen Kreuzkümmel (Cumin)
1 Prise Rosenpaprika scharf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Chiliflocken

1. Zwiebel schälen und würfeln. In Olivenöl bei geringer Hitze geduldig glasig braten. Knoblauchzehe schälen, halbieren und einige Zeit mitbraten, dann wieder herausnehmen.

2. Auf mittlere Hitze schalten, das Lammhackfleisch zugeben und braten. Hackfleisch immer wieder mit einem Holzspatel zerteilen bis es "krümelig" durchgebraten ist.

3. Mit 30 ml Noilly Prat ablöschen, 50 ml kräftige Gemüsebrühe zugeben und 50 ml Sahne. Geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons zugeben. Auf die gewünschte Konsistenz

einköcheln. Mit Kreuzkümmel, Rosenpaprika scharf, Salz und Pfeffer sowie einer Prise Chiliflocken würzen.

4. Bandnudeln nach Anweisung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. Nudeln abgießen und mit der Lammhackfleisch-Sauce vermengen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Hackfleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023