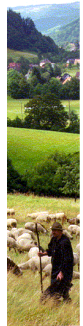


## Lammragout "Italia"



### **Zutaten für vier Personen:**

500 g mageres Lammfleisch (aus der Schulter oder Keule)

250 g geschälte Tomaten (aus der Dose)

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

1/4 L Weißwein

1 große Zwiebel

75 g geriebener Parmesan

250 g Tagliatelle

Rosmarin und Thymian getrocknet

Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Lammfleisch und Zwiebel würfeln. Knoblauch mit etwas Salz zerreiben und die Tomaten in Stücke schneiden.

Das Fleisch in heißem Olivenöl anbraten. Zwiebel, Tomaten, Knoblauch, Thymian und Majoran zugeben und mit dem Wein ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten im geschlossenem Topf weichschmoren.

Das Ragout mit Tagliatelle und Parmesan servieren.