

Pappardelle mit Lammragout

Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g Pappardelle
- 400 g Lammhack
- 1 Dose (400 g) Tomaten
- 0,5 Bund Bärlauch
- alternativ: 1 junge Knoblauchknolle
- 4 Stangen Staudensellerie
- Chili
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Zucker
- Deichkäse
- oder: Parmesan

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammhackfleisch in größeren Brocken hineinlegen und anbraten. Die Fleischstücke dabei immer wieder mit dem Pfannenwender zerkleinern, aber nicht komplett zerbröseln. Die Hackfleischstücke salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen.

Die Dosentomaten grob zerkleinern, in die Pfanne geben. Die hellen Stangen aus dem Herzen des Staudenselleries, den Bärlauch oder jungen Knoblauch in Streifen schneiden und hinzufügen. Chili entkernen und hacken. Nach Geschmack zum Ragout geben. Die Hitze reduzieren und alles 10-15 Minuten bei milder Hitze schmoren.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Pasta aus dem Topf nehmen, tropfnass zum Ragout geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta in tiefe Teller geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit altem Deichkäse oder Parmesan bestreuen.

Die Mengenangaben beziehen sich auf eine Portion als Vorspeise, für eine Hauptspeise sollten etwa 100 g Nudeln pro Person gerechnet werden. Wer mag, bereitet die Nudeln selbst zu.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 28.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen