Stufato di Agnello



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

6

- 500 g Lammnacken
- 50 g Butter
- 30 g Bresc Knoflook 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 Stuffata darauf anrichten. Den Pecorino darüber reiben und mit Rucola garnieren. Etwas Olivenöl und Balsamico-Essig über das Gericht sprenkeln.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000