

Spaghetti Spezial

Spaghetti Spezial

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Menu: [16.08.2017](#)

Creation: [Tomas Brack](#)

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Spaghetti
- 2 Fleischtomaten
- 2 rote, kleine Zwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 4 Blätter Salbei
- 1 Chilischote
- 200 g Lammfleisch vom Nierstück
- 150 g Parmesan
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Zubereitung:

- Lammfleisch in mundgerechte Würfel (ca. 1cm) schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
- Fleischtomaten in Würfel schneiden (ca. 1 cm)
- Zwiebel fein schneiden
- Rosmarin, Thymian und Salbei fein hacken und mischen
- Chilischoten in feine Streifen schneiden
- Parmesan reiben
- Bratpfanne mit viel Olivenöl erhitzen (nicht zu heiss)
- Zwiebeln langsam andünsten, anschliessend Tomatenwürfel und Chilistreifen dazugeben
- Lammfleischwürfel dazugeben und kurz anbraten (Fleisch innen noch rose)
- 2/3 der Kräutermischung dazugeben, alles mischen

Gleichzeitig:

- Spaghetti in genügend heissem Wasser (Öl, Salz) ca. 10 Minuten kochen
- Spaghetti abtropfen und in Butter wenden

Anrichten:

- Spaghetti in einem Ring anordnen
- Saucenmischung (mit Öl) in Mitte geben, mit Parmesan und Kräutern garnieren