Lamm-Bratwurst mit Kurkuma und Pul Biber, dazu Tagliatelle al Pesto

Die Lammbratwurst aus grobem Brät vom Engadinerschaf ist von kräftigem Geschmack und passt gut zu einer würzigen Sauce aus Kurkuma und Pul biber, dem fruchtigen türkischen Paprika. Dazu Bockshornklee der mit seinem herben Geschmack auch in Currys verwendet wird. Ein Bratwurst-Gericht nach südlichem und östlichem Gusto. Mit Tagliatelle al Pesto dazu, gibt das eine würzige, aber nicht scharfe Mahlzeit.

Zutaten (1 Portion)

1	Lammbratwurst
1,5El	Kurkuma
1El	Pul biber
1/2Tl	Bockshornklee
1dl	milde Bouillon
2El	Sauerrahm
2El	Olivenöl
	Pfeffer
60g	Tagliatelle
2Tl	Pesto
	Salz

Zubereitung

Olivenöl leicht erhitzen. Kurkuma und Pul biber zugeben und anrösten bis ein intensiver Duft aus der Pfanne steigt. Bouillon dazugiessen, Bockshornklee zugeben und 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Bratwurst auf jeder Seite ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Tagliatelle in Salzwasser kochen, abgiessen und etwas Pastawasser auffangen. Pfanne

kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen.

Pesto in die Pfanne geben, ca. 2-3 El Pastawasser zugeben und verrühren. Tagliatelle zugeben und mit der Pesto-Sauce vermischen.