



Tomatenspaghetti mit Lammhackfleisch al pesto

Zum Lammhackfleisch passt eine kräftige Würze, zum Beispiel ein Basilikum-Pesto, genommen ist es ein etwas herberes Pesto mit Basilikum und Rucola. Pures Pesto, ob mit oder ohne Rucola, wäre doch etwas zu intensiv, in einer Sauce mit Bouillon und Sauerrahm kann es gut dosiert werden. Ein Tipp: Pesto separat dazu servieren, damit man das Gericht individuell abschmecken kann.

Dazu passen urchig zubereitete Tomatenspaghetti, mit angeröstetem Tomatenpüree, gewürfelten, frischen Tomaten und untergemischtem rezentem Greyerzer.

Zutaten (pro Portion)

80g	Lammhackfleisch
1	Knoblauchzehe
20g	Zwiebel
1dl	Hühnerbouillon
5cl	Sauerrahm
1Tl	Pesto
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
80g	Spaghetti
20g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
1	Tomate, ca. 70g
1/2Tl	Oregano
20g	Greyerzer gerieben
	Salz und Pfeffer
	Oliveöl
	Pesto zum garnieren

Zubereitung

Lammhackfleisch:

Zwiebel und Knoblauch hacken. Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel und Lammhackfleisch zusammen anbraten. Damit das Hackfleisch keinen Saft zieht, muss es locker verteilt in die Pfanne gegeben werden und sollte 2-3 Minuten braten, ohne es dabei zu bewegen. Grössere Mengen etappenweise anbraten.

Bouillon und Knoblauch zugeben und 10-15 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm und Pesto unterrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Nochmals 10-15 Minuten köcheln lassen bis die Sauce etwas eindickt und das Hackfleisch weich ist.

Spaghetti:

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die ausgeschaltete Kochplatte stellen.

Zwiebel und Tomatenpüree in Olivenöl ca. 3-4 Minuten dünsten, dabei gut verrühren. Tomate klein würfeln und zugeben, mit Oregano würzen und ca. 5 Minuten mitdünsten. Dazu die Kochplatte wieder etwas aufheizen. Sauce mit wenig Pfeffer und Salz abschmecken. Spaghetti zur Sauce geben und vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti geschmeidig werden. Zum Schluss den geriebenen Greyerzer untermischen.

Spaghetti auf einem Teller anrichten, das Hackfleisch darauf geben und mit einem kleinen Klacks Pesto garnieren.







