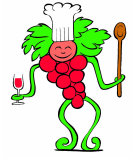




# vividus-natürlich®

## Kochrezept 2.209



### „Arabische Gewürz-Nudeln mit Lamm “

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Die Kombination zwischen Rosmarin und Knoblauch ist ein fester Bestandteil der mediterranen Küche. Hier bei diesem Gericht zusammen mit den Champignons erlebt man diesen tollen Geschmack besonders mit den Rosmarin-Nudeln

#### Zutaten für 2 Personen:

250g Gewürznudeln, arabische Art – 250g Lammrücken, ausgelöst – 1 Zwiebel – 50g getrocknete Pflaumen – 1 EL Olivenöl – 1 EL Öl – ½ TL Zucker – Salz & Pfeffer 2 Msp. Zimtpulver – 1 EL kalte Butter ---

#### Zubereitung:

250 gr. ausgelösten Lammrücken quer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 1 Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden. Nadeln von 1 Zweig Rosmarin vom Zweig streifen und grob hacken. 50 g getrocknete Pflaumen vierteln.

Danach 1 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammfleisch darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Min.

anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. 1 El Öl im Bratfett erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und

Rosmarin darin bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Mit 1/2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. 150 ml Rotwein zugießen und auf die Hälfte einkochen.

Als Nudeln empfehlen wir die Pastatelli Spirelli mit arabischen Gewürzen. Die außerordentliche Gewürznote und deren Aroma, das passt einfach am besten. Die Gewürze sorgen für einen Hauch Orient. Wer kein Freund von arabischen Gewürzen ist, der greift alternativ zu unseren Gewürznudeln griechischer Art. Die haben genau soviel aromatische Gewürze im Nudelteig, sind aber eben nicht so exotisch.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Dann Nudeln abgießen und dabei 150 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser und Pflaumen zur Rotwein-Zwiebel-Mischung geben und aufkochen. Lamm untermischen und die

Sauce mit Salz, Pfeffer und 1-2 Msp. Zimtpulver würzen. 1 El kalte Butter in die heiße Sauce rühren und nicht mehr kochen. Nudeln untermischen.

Beilagen: Grüner Salat

Weinempfehlung: „Lemberger – Der Löwe von Schaubeck“ vom Weingut Graf Adelman ist perfekt

"Der Nebel steigt, es fällt das Laub; // Schenk ein den Wein, den holden! // Wir wollen uns den grauen Tag / Vergolden, ja vergolden!" - Theodor Storm,

„vividus-natürlich® \*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de