



LAMMPFANNE

Tortellini | Lauch | Zucchini |
Roter Paprika

ZUTATEN (4 Portionen):

- Nuss vom Lammschlegel (500 g)
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 l Rotwein
- 1 Glas Panorama Lamm-Bratensauce
- Olivenöl zum Braten
- 1 Lauch
- 1 roter Paprika
- 1 Zucchini

Beilagenempfehlung: Tortellini mit Käsefüllung und schwarzem Pfeffer

Bratzeit: 2-3 min

Tortellini mit Füllung nach Wahl:

- 500 g Tortellini

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch zuputzen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, etwas Thymian würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin kurz anbraten und mit Rotwein ablöschen. Lauch in Ringe und roter Paprika in feine Streifen schneiden, Zucchini klein würfeln. Gemüse und Knoblauch und die Panorama Lamm-Bratensauce zugeben. Unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Tortellini nach Packungsangabe garen und abgießen. Die Tortellini unter das Fleisch heben und mit Kräutern und Gewürzen verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht

Panorama *Lamm*