



Lieblingsrezepte

der Germersheimer Gastronom*innen



Pasta con Agnello

 30 Minuten

 4 Personen

ZUTATEN:



500 g	Pasta Paccheri
12	Lammkoteletts
6	Steinpilze
10	Cocktailtomaten
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Ast Rosmarin
1/8	Weißwein
2 EL	Tomatensoße
1 EL	Safran in Wasser



ZUBEREITUNG:

1. Lammkoteletts kross anbraten.
2. Zwiebeln dazugeben.
3. Steinpilze klein schneiden, dazugeben und schön anbraten.
4. Cocktailtomaten geschnitten dazugeben.
5. Knoblauchzehen fein zermahlen und dazugeben.
6. Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
7. Mit Weißwein ablöschen.
8. Tomatensoße und Safran dazugeben.
9. Lammkoteletts wieder rausnehmen, sonst werden sie trocken.
10. Soße gut ziehen lassen.
11. Lammkoteletts wieder in die Pfanne geben.
12. Gekochte Pasta dazugeben, 1 Minute ziehen lassen und servieren.



„Dieses Rezept haben wir für die Fernsehsendung *Mein Lokal, Dein Lokal* zubereitet!“

Michele Peddoni



**Dal Pozzo
di Michele**

Jakobstraße 14
76726 Germersheim

Tel. 07274-777703

www.dal-pozzo-di-michele.de

