

# Römisches Lammragout

1 Zwiebel  
250 gr. Tomaten aus der Dose  
1-2 Knoblauchzehen  
500 gr. Lammfleisch  
4 Eßl. Olivenöl  
¼ l Weißwein  
½ Teel. getr. Rosmarin  
½ Teel. getr. Thymian  
1 ½ Teel. Salz  
½ Teel. Pfeffer  
200 gr Spaghetti, andere Nudeln oder Reis  
½ Tasse ger. Parmesankäse

Zwiebeln, Knoblauch, Fleisch in Würfel schneiden  
Tomaten abtropfen lassen

Olivenöl im Schmortopf erhitzen und das Fleisch unter Rühren anbraten.

Weißwein, Tomaten und alle Gewürze hinzufügen. Gut mischen und zugedeckt bei milder Hitze 50 Min. schmoren.

Beilagen kochen.

Guten Appetit