Farfalle mit Passata di Pomodoro, Rahm und Lammbraten, leicht gratiniert

Ad hoc- oder Junggesellenküche, Restenverwertung oder auch einfach Kochlust ohne höhere Ambitionen. Egal wie mans nennen will, am Schluss steht ein einfaches Gericht auf dem Tisch, das Magen und Gaumen zufriedenstellt und die Seele wärmt.

Der Rest einer geschmorten Lammschulter, etwas Passata di Pomodoro, etwas Rahm, ein kleines Stück Peperoni und frische Kräuter, die eben nicht mehr ganz in vollem Saft standen und wie die anderen Zutaten bald verkocht werden wollten. Zusammen mit Vollrahm geschmort gäbe das eine Pastasauce, die man einfach mit den Farfalle vermischen könnte und so als Pastagericht geniessen könnte. Die Kochlust verlangt aber nach mehr: Die Pasta wird dazu mit etwas Käse kurz gratiniert bis der Käse schmilzt und so kleine, feine Krüstchen entstehen.

Zutaten

100g	Farfalle
100g	geschmorter Lammbraten, kalt
50g	Peperoni, gelb
1	Eschalotte (1 Zehe)
2El	Passata di Pomodoro
2El	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
3-4	Blätter frischer Basilikum
5cl	kräftige Hühnerbouillon
10g	Parmesan

Zubereitung

Lammbraten zu 5mm grossen Würfelchen schneiden. Eschalotte und Knoblauch fein hacken. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifchen schneiden. Basilikum zu schmalen Streifchen schneiden.

Eschalotte und Peperoni in Bratbutter 3 Minuten andünsten. Passata, Knoblauch und Basilikum zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Passata eindickt. Bouillon dazugiessen und nochmals etwas einkochen lassen. Fleisch zugeben, mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Warmhalten, aber nicht mehr kochen.

Ofen nur mit Oberhitze oder Grill auf 250° vorheizen.

Farfalle in Salzwasser gar kochen, abgiessen und zu der Sauce geben und vermischen.

Ein Gratinform ausbuttern, Farfalle einfüllen und Parmesan darüber reiben. Für ca. 5 Minuten in den oberen Drittel des Ofens überbacken.