



Penne-Gratin mit Lammhackfleisch und viel Gemüse

Die reichhaltige Sauce mit Lammhackfleisch, Passata di Pomodoro und viel verschiedenen, kleingeschnittenen Gemüsen ist universell verwendbar. Sie könnte beispielsweise auch für eine Lasagne, oder als Sauce für frisch gekochte Pasta verwendet werden. Sie lässt sich einfrieren und steht so auf die Schnelle als wahrschafte Pastasauce zur Verfügung.

Die Zubereitung braucht Zeit, vor allem für die ganze Rüstarbeit der vielen Gemüse, die alle klein gewürfelt werden müssen. Wenn Zeit und Musse vorhanden ist, lohnte es sich, gleich eine grössere Menge zuzubereiten. Die Auswahl der Gemüse ist nicht so wichtig, einfach diejenigen die man mag und vorrätig hat. Auch nicht mehr ganz taufrisches Gemüse kann dabei verwertet werden. Die rezeptierten Mengen ergeben ungefähr 600g Sauce. 200g braucht für den Gratin, der Rest kann man einfrieren.

Zutaten Sauce

120g	Lammhackfleisch
1	Zwiebel ca. 60g
1	Knoblauchzehe
4	Zweige frischer Thymian
1dl	Passata di Pomodoro
1dl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
1	Peperoncino
ca. 600g	Gemüse (Rüebli, Peperoni, Fenchel, Kohlrabi, Lauch, Zucchetti, Tomate) Bratbutter

Zutaten Pennegratin (2 Portionen)

180g	Penne rigate (die grillten)
250g	Gemüsesauce
60g	Hartkäse gerieben
	Bratbutter

Zubereitung

Ruebli, Peperoni, Fenchel, Kohlrabi und Lauch rüsten und zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden.

(Zucchetti und Tomate kommen später dazu, da sie eine viel kürzere Garzeit benötigen.)

Zwiebel und Knoblauch hacken, Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Bratbutter erhitzen, Zwiebel zugeben. Das Hackfleisch klümpchenweise zugeben, ca. 3 Minuten braten lassen ohne darin herumzustochern (sonst zieht das Hackfleisch Wasser). Hackfleisch wenden und weitere 2-3 Minuten braten lassen.

Passata zugeben und mit dem Hackfleisch vermischen, kurz köcheln lassen. Weisswein und Bouillon dazugiessen. Knoblauch und Thymian zugeben, Gemüsewürfelchen zugeben und zugedeckt 30-40 Minuten köcheln lassen. Den Lauch erst nach ca. 15 Minuten zugeben (Er behält so mehr Farbe).

Zucchetti und Tomate klein würfeln, zur Gemüsesauce geben und vermischen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Sauce auskühlen lassen.

Penne in Salzwasser gar kochen, abgiessen und mit wenig Sonnenblumenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. Auskühlen lassen.

Käse reiben. Ofen auf 200° vorheizen.

Penne, Sauce und 40g Käse in einer Schüssel vermischen. Eine Gratinform ausbuttern und die Penne einfüllen. Mit dem Rest des Käses bestreuen und mit wenig Sonnenblumenöl beträufeln.

In die Mitte des Ofens einschieben und ca. 20 Minuten gratinieren. Der Gratin sollte nicht zu stark gebacken werden, so leichte Krüstchen sind ideal.









Restliche Sauce einfrieren