# Pennegratin mit Lammvoressen

Penne und Lammvoressen werden vorgekocht und nur noch kurze Zeit mit Käse überbacken. Das gibt dem Gericht ein feines Krüstchen, das zusammen mit der kräftigen Tomatensauce ausgezeichnet schmeckt. Die Sauce wird mit reichlich Zwiebeln zubereitet, die während der langen Garzeit schmelzen und der Sauce eine gute Bindung geben. Der währschafte Gratin kann gut vorbereitet werden und muss vor dem Servieren nur gut 20 Minuten im Ofen überbacken werden. Er kann auch über Nacht im Kühlschrank gelagert werden, muss dann aber etwas länger gebacken werden.

## Zutaten (3 Portionen)

| | |
|---|---|
| 300g | Lammvoressen |
| 150g | Penne |
| 80g | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1Tl | Tomatenmark |
| 1dl | Rotwein |
| 1Tl | Oregano |
| 1dl | Hühnerbouillon |
| 1,5dl | Passata di Pomodoro |
| 1Tl | Pul biber oder mildes Paprika |
| 70g | Halbhartkäse surchoix, gerieben (z.B. Alpkäse) |
| 5cl | Vollrahm |
| | Salz und Pfeffer |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Die Fleischwürfel ringsum salzen und mit Mehl bestäuben und etwas ziehen lassen.

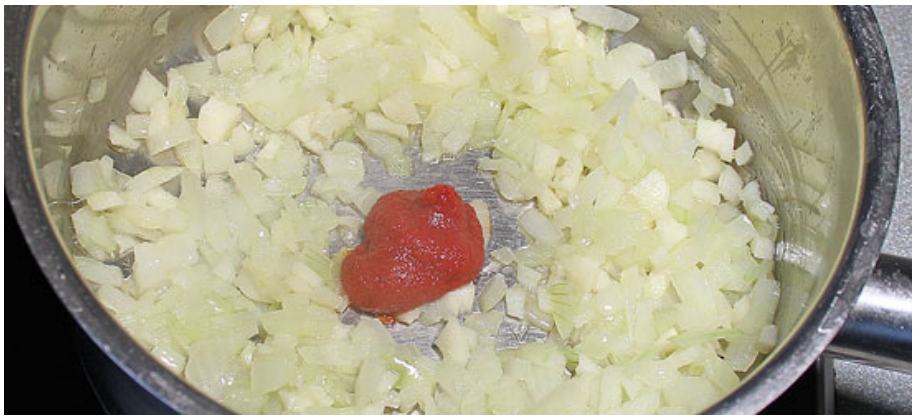
Zwiebel und Knoblauch hacken. In Bratbutter 3 Minuten dünsten, in der Mitte des Pfannenbodens eine Fläche freischaufeln und das Tomatenmark hineingeben, kurz anrösten und dann mit der Zwiebel vermischen bis sich am Pfannenboden ein rötlicher Film zeigt. Rotwein zugiessen, Lorbeerblätter und Oregano zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen.

Bouillon und Passata zugeben, mit Pul biber und wenig Pfeffer würzen und aufkochen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, das Voressen darin anbraten und zur Sauce geben.

Lammfleisch 1 1/2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen, mit Zucker und Pfeffer abschmecken, 1/2Tl Maizena in wenig kaltem Wasser auflösen und unterrühren. Offen eine weitere 1/2 Stunde köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt.

Während das Voressen gart, die Penne in Salzwasser gar kochen, abgiessen und auskühlen lassen.

Penne zuerst mit 30g Reibkäse vermischen und danach mit dem Voressen vermischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben, mit dem Rest des Käses bestreuen und mit Rahm beträufeln.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten überbacken.