

## Lammragout mit Bandnudeln, grünen Bohnen und Panko-Kräuter-Crunch



2,5 Stunden



4 Personen



Fleisch

### Zutaten

- 650 g Lammragout
- 100 g Sellerie
- 100 g Karotten
- 100 g Lauch
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Thymian
- 1 TL Bohnenkraut
- 350 g Bandnudeln
- 600 g grüne Bohnen
- 80 g Panko
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl

### Zubereitung

- 1) Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Sellerie, Karotten und Lauch waschen und würfeln. Thymian und Rosmarin fein hacken.
- 2) Für das Lammragout die Hälfte der Zwiebelwürfel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anschwitzen. Sellerie, Karotten und Lauch hinzugeben und mit anschwitzen. Anschließend das Fleisch darin scharf anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Hälfte des Thymians und Rosmarins hinzugeben und für ca. 2 Stunden auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser für 8-10 Min. garen.
- 4) Die grünen Bohnen mit den übrigen Zwiebelwürfeln in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.
- 5) Für das Topping Panko in einer Pfanne mit etwas Rapsöl goldbraun rösten und auskühlen lassen. Anschließend mit dem restlichen Thymian und Rosmarin vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Bohnen geben.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

Brust- und Halsfleisch eignen sich am besten für ein Lammgulasch oder Ragout. Zu dem feinen Aroma von Lammfleisch passen Rosmarin, Thymian und Knoblauch sehr gut.

Weinempfehlung zum Lammragout: [2020 Tempo d'Angélus Bordeaux AC](#)

