Spaghettini mit Lammstreifen und Erbsen

Ein besonderes Rezept für die nächste Einladung gesucht? Die Spaghettini mit Lammstreifen und Erbsen enthalten weitere erlesene Zutaten und schmecken auch anspruchsvollen Gästen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

260 g	Spaghetti
160 g	Lammfleisch
100 g	Erbsen
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer
2 EL	Sojasauce
1 EL	Sherry
1 TL	Honig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Jungzwiebel
3 EL	Olivenöl
60 ml	Rindsuppe
1 Prise	Koriandergrün

Zubereitung

1. Die **Spaghettini mit Lammstreifen und Erbsen** sind ein Rezept für Feinschmecker! Zunächst die Knoblauchzehe sowie den Ingwer schälen und fein hacken, in eine Schüssel geben. Sherry, Sojasauce Honig und ein wenig Salz zufügen und alle Zutaten zu einer Marinade verrühren. Das Lammfleisch in feine Streifen schneiden und in die Marinade einlegen, einige Minuten durchziehen lassen.

2. Jungzwiebel und Erbsen waschen, putzen, trocknen und schräg schneiden. In eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und anrösten, anschließend herausnehmen. Das Fleisch in das heiße Fett legen und rundum scharf anbraten. Erbsen und Zwiebeln wieder dazugeben. Mit Rinderbrühe ablöschen. Die verbliebene Marinade eingießen, pfeffern und salzen, Pfanne durchschwenken.

3. Parallel dazu einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghettini nach Herstellerangaben bissfest kochen. Mit einem Sieb herausnehmen, kurz abtropfen lassen und unter die Sauce mischen.

Tipp

Die Spaghettini mit Lammstreifen und Erbsen vor dem Servieren mit frisch gehacktem Koriandergrün dekorieren.