

SPAGHETTI MIT KORIANDER-PESTO UND LAMMFILET

SPAGHETTI MIT KORIANDER-PESTO UND LAMMFILET

Da ich meine Essenspläne für das Lamm auf Koriander-Pesto ja spontan umgestellt habe hatte ich noch Pesto und Lammfilets übrig. Was macht sich da besser als eine leckere und schnelle Pasta? Ich bin ja ein großer Fan von aufgeschnittenem Fleisch zur Pasta, bisher gab es da vor allem zur Pasta in Vanillebutter. Auch hier passt es ganz wunderbar – das gibt es sicherlich bald wieder!



Zutaten für 4 Personen:

70g frischer Koriander

6-8 EL gutes Olivenöl

2 kleine Knoblauchzehen

1 kleine rote Chili

½ Schalotte

1 Prise grobes Salz

Abrieb von ½ Limette und 1 Spritzer Saft

2 EL grob gehackte Nüsse, z.B. Paranusskerne oder Cashewkerne

4 Lammfilets

Pfeffer & Salz

etwas neutrales Pflanzenöl

400g Spaghetti

Zubereitung:

Für das Pesto die Knoblauchzehen, die Schalotten und die Chili schälen und klein würfeln. Alles zusammen einen kleinen Mixer geben. Ich nehme dafür den kleinen Aufsatz für meinen Braun Stabmixer. Die Hälfte vom Koriander mit Öl, Salz und Nüssen dazu geben. Mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind, dann den restlichen Koriander und bei Bedarf noch etwas Öl dazu geben. Mixen und mit dem Abrieb und Saft von der Limette abschmecken. Abschmecken, beiseite stellen und kurz ziehen lassen.



Für die Pasta einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin nach Packungsanweisung al dente kochen.

In der Pfanne etwas Öl erhitzen und die Lammfilets rundum scharf anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und die Filets noch 4-5 Minuten fertig garen.

Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Mit dem Pesto vermengen und nochmal abschmecken. Die Lammfilets aus der Pfanne nehmen und in dünne Scheiben aufschneiden.



Auf der Pasta platzieren und sofort servieren.

Guten Appetit!

