



## Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 28. August 2017

### Pasta e Basta: Nudelgerichte mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.)



Spaghetti, Bandnudeln, Lasagne oder Ravioli: Pasta-Rezepte erinnern an genussvolle Italien-Urlaube. Wenn die Nudeln auch noch selbstgemacht sind, ist es ein Festmahl für die ganze Familie. Für das gewisse Extra lassen sich Nudeln hervorragend mit Lammfleisch kombinieren. Besonders gut eignet sich Lammfleisch aus Wales: Der fein-milde Geschmack von hochwertigem Lammfleisch ist ein Garant für höchsten Genuss. Zusammen mit frischen Kräutern ist das Hauptgericht schnell gezaubert. Buon appetito!

Natürlich muss das Nudelgericht nicht immer italienisch sein: Mit leckeren Zutaten wie Zitronengras und Mango-Chutney sowie Udon-Nudeln lässt sich ganz leicht ein asiatisch-fruchtiger Touch in das Hauptgericht bringen. Keulensteaks vom Walisischen Lamm verleihen dem Wok-Gericht einen fein-milden Geschmack, der Genießern ein einzigartiges Geschmackserlebnis verspricht.

Egal, in welcher Variation: Lammfleisch aus Wales ist immer eine gute Wahl. Es überzeugt mit herausragender Qualität und ist ein Garant für unverwechselbar guten Geschmack. Die EU-Kommission verlieh Walisischem Lammfleisch auch deshalb das Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“.

Mehr Informationen zu Walisischem Lammfleisch (g.g.A.) und zur Verfügbarkeit finden Sie unter:  
<http://walisischeslamm.eu/>

#### Pressekontakt:

Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: [kunze@move-communications.com](mailto:kunze@move-communications.com)  
Jutta Rossié, Tel.: +49-(0)89-452219-22, E-mail: [rossie@move-communications.com](mailto:rossie@move-communications.com)  
move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München



Hier eine Auswahl an leckeren Nudelgerichten mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.):

### Ravioli vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kräuterbutter



Portionen: 4  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Küche: italienisch  
Zuschnitt: Hackfleisch

### Zutaten

#### Für die Füllung:

- 225 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 1 rote Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 2 Handvoll junger Spinat
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- 250 g Ricotta-Käse

#### Für den Pastateig:

- 300 g Pastamehl (Typ 00)
- 3 Eier
- Salz

#### Für die Kräuterbutter:

- 50 g Butter
- 30 g (2 EL) frische Minze, grob gezupft



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





## Zubereitung

1. Hackfleisch vom Walisischen Lamm in kalte Pfanne geben und im eigenen Saft ohne Zugabe von Öl oder anderen Fetten anbraten, bis es gar und leicht gebräunt ist.
2. Zwiebel und Knoblauch zugeben. Bei mittlerer Hitze weiter garen. Spinat hinzufügen und so lange unterheben, bis dieser leicht gegart ist. Pfanne zum Abkühlen beiseite stellen.
3. In der Zwischenzeit Pastateig zubereiten. Dazu Mehl in Rührschüssel sieben. Mulde in Mitte des Mehlhaufens drücken, etwas Salz und Eier in Mulde geben. Zutaten mit Händen zu Teig verarbeiten und schließlich zur Kugel formen. Bedeckt für ca. 15 Minuten in Kühlschrank geben und ruhen lassen.
4. In dieser Zeit Füllung fertigstellen. Dafür Muskat, Salz, Pfeffer und Ricotta zu Hackfleischmischung beifügen und alles gleichmäßig vermengen.
5. Pastateig mit Hilfe von Teigrollmaschine sehr dünn ausrollen. Dünne Teigblätter auf leicht bemehltes Brett legen und in gleichmäßigen Abständen jeweils einen Teelöffel Füllung platzieren. Dabei jeweils Rand von ca. 3 cm um jedes Füllungshäufchen lassen.
6. Zweite Teigschicht darüber legen und Teig von oben um die Füllungshäufchen herum fest andrücken, so dass lauter „kleine Kissen“ entstehen.
7. Entlang der Ränder Ravioli ausschneiden. Ravioli-Füllung sollte für ca. 15 - 20 Ravioli ausreichen.
8. In großem Topf Wasser zum Kochen bringen und jeweils 4 Ravioli für ca. 4 Minuten darin kochen.
9. Butter schmelzen und Minze darin schwenken.
10. Ravioli anrichten und mit Kräuterbutter beträufeln.





## Filet vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Mafaldine in mediterraner Landhaussauce, Kräuterolivenöl, Pecorino und gerösteten Knoblauchblättchen



**Personen: 4**  
**Zubereitungszeit: 30 Minuten**  
**Küche: italienisch**  
**Zuschnitt: Filet**

### Zutaten

- 8 Filets vom Walisischen Lamm
- Salz, Pfeffer
- 200 g Mafaldine

### Für das Kräuterolivenöl:

- Olivenöl
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe, zurechtschneiden nach Wunsch
- 1 kleine Chilischote, zurechtschneiden nach Wunsch

### Für die Sauce:

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 16 Kirschtomaten, halbiert
- 12 schwarze Oliven
- 12 Stielkapern
- 1 Bund Basilikum, grob geschnitten
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- Salz, grober schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

### Für die Garnitur:

- 25 g gehobelter Pecorino
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- frischer Knoblauch nach Wunsch, geschält
- Olivenöl



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





## Zubereitung

1. Olivenöl in Pfanne erwärmen. Kräuter, Knoblauch sowie Chili zugeben. Öl beiseite stellen und 1 Stunde ziehen lassen, dann passieren.
2. Olivenöl in Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben. Angehen lassen. Tomaten, Oliven und Stielkapern hinzufügen. 1 Minute leicht köcheln lassen. Mit weißem Balsamico ablöschen. Salz und Pfeffer zugeben. Basilikum unterheben.
3. Knoblauch schälen, sehr dünn schneiden und in heißem Olivenöl goldbraun frittieren. Anschließend Knoblauchblättchen auf Küchenpapier auskühlen lassen.
4. Mafaldine in reichlich Salzwasser ca. 9 Minuten kochen. Abschütten. Hälfte des Kräuterolivenöls zugeben und alles in einer Schüssel vermengen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
5. Lammfilets in Pfanne in der zweiten Hälfte des Kräuterolivenöls von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In Streifen schneiden.
6. Mafaldine mit Lammfiletstreifen und Sauce vermengen. Ausgarnieren.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





## Fruchtiges Wok-Gericht vom Walisischen Lamm (g.g.A.) nach asiatischer Art



**Portionen: 4**  
**Zubereitungszeit: 15 Minuten**  
**Küche: asiatisch**  
**Zuschnitt: Keulensteak**

### Zutaten

- 450 g Keulensteaks vom Walisischen Lamm, in dünne Streifen geschnitten
- 15 ml (1 EL) Öl
- 5 ml (1 TL) Sesamöl
- 1 Stängel Zitronengras, zähe äußere Schichten entfernt, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- 2,5 cm Ingwerwurzel, geschält und geraspelt
- 100 ml Frucht-Smoothie (z.B. Mango- und Passionsfrucht)
- 15 ml (1 EL) Mango-Chutney
- 2 Köpfe Pak-Choi oder Chinakohl, in dünne Scheiben geschnitten
- 50 g Mangetout oder Zuckerschoten, in Streifen geschnitten
- 50 g Broccoli, in kleine Röschen zerteilt
- 225 g vorgekochte Udon-Nudeln

### Zubereitung

1. Beide Öle in großer Pfanne mit Antihafbeschichtung oder im Wok erhitzen. Keulenstreifen vom Walisischen Lamm, Zitronengras, Knoblauch und Ingwer zugeben. 4 - 5 Minuten braten, bis das Fleisch auf allen Seiten gebräunt und durchgebraten ist.
2. Mango-Chutney hinzugeben. Alles so lange umrühren und weiter kochen, bis die Sauce leicht klebrig wird. Gemüse zugeben, untermengen und alles Weitere 2 - 3 Minuten garen. Zuletzt Frucht-Smoothie hinzufügen. Vorgekochte Udon-Nudeln auflegen, bis sie vollständig erwärmt sind. Alles vermengen und sofort servieren.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

