

## Rezept

# Juvetsi – Nudelauf mit Lamm aus dem Ofen

Ein Rezept von Juvetsi – Nudelauf mit Lamm aus dem Ofen, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> mageres Lammfleisch Knoohne Knochen (z. B. aus der Schulter)	<b>2</b> Zwiebeln
<b>6 Zweige</b> Thymian	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> große Orange	<b>500 g</b> Tomaten
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	<b>100 ml</b> trockener Rotwein
<b>½ TL</b> Zimtpulver	Pfeffer
	<b>150 g</b> Kritharaki-Nudeln (Risoni)

### Außerdem:

**50 g** Schafskäse (Feta, ersatzweise Frischkäse)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal, 25 g F, 40 g EW, 75 g KH

## Zubereitung

1. Das Fleisch von größeren Fettstücken befreien und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln. Den Knoblauch schälen und vierteln. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und ohne die Stielansätze würfeln. Die Orange auspressen, es werden ca. 125 ml Saft benötigt.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. In einem Schmortopf mit Deckel das Öl erhitzen. Das Fleisch darin rundherum gut anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln mit dem Zucker ins Bratfett geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Den Knoblauch und den Thymian kurz mitdünsten.
3. Die Tomaten und den Wein zugeben und den Bratensatz damit lösen. Den Orangensaft angießen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Das Fleisch wieder zugeben und alles zugedeckt ca. 1 Std. im heißen Ofen (Mitte) schmoren.
4. Anschließend die Nudeln mit ca. 125 ml Wasser untermischen. Den Topf offen für ca. 15 weitere Min. in den Ofen stellen, bis die Nudeln gar sind. Zwischendurch ein- bis zweimal durchrühren. Die Nudeln sollen nicht zu weich werden.
5. Den Schafskäse fein zerkrümeln. Juvetsi mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Käse bestreut servieren.