

Penne mit Kalbshaxen, Pelati und Alpkäse

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 2 Kalbshaxen, Pfeffermühle, 1 Hdv. Alpkäse, Olivenöl, 1 mittlere Dose Pelati, 2 dl Bouillon, einige Zweiglein Thymian, einige Pfefferkörner, 150 g Penne

Die Vorbereitung:

Knoblauch fein schneiden und Kalbshaxen mit Pfeffer bestreuen. Alpkäse reiben.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und die Kalbshaxen darin kurz anbraten. Pelati, Bouillon, Knoblauch, Thymian und Pfefferkörner zufügen und aufkochen. Bei kleiner Hitze während 90 Minuten schmoren, allenfalls etwas Bouillon zugiessen.

Die Haxen aus der Sosse heben, leicht auskühlen und das Fleisch zerzupfen. Zurück in den Topf geben.

Die Penne im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Die Vollendung:

Das Fleisch mit der Sosse aufkochen und sorgsam unter die Penne mischen. Mit wenig Alpkäse bestreuen – ganz famos!

