**Lammragout mit gebackenen Tomaten**

Zutaten:

* 1 kg Lammkeule ohne Knochen
* 1 große Dose (800 g) Tomaten, geschält
* 2 Karotten
* 2 Stangen Sellerie
* 1 Zwiebel
* 2-3 Knoblauchzehen
* 2 Rispen Kirschtomaten (ca. 25-30 Stück)
* 200 ml Rotwein
* 400 ml Gemüsebrühe – oder alternativ Lammfond
* 2 Lorbeerblätter
* Thymian
* Olivenöl
* Salz, Pfeffer
* Parmesan
* 500 g Fusilli-Pasta
* glatte Petersilie (zum Garnieren)

Lammragout mitgebackenen Tomaten

Zubereitung:

Die Lammkeule in Stücke schneiden. Große Fettstücke abschneiden und entsorgen. Karotten und Zwiebel schälen, Sellerie putzen. Alles klein schneiden. Knoblauch fein hacken. Dann in den Slow Cooker geben.

Rotwein, Tomaten inkl. Flüssigkeit sowie den Lammfond bzw. die Gemüsebrühe zugeben. Außerdem die Lorbeerblätter und die Thymianzweige. Mit etwas Pfeffer und reichlich Salz würzen. Den Slow Cooker auf High stellen und 5 Stunden garen lassen.

Zum Ende der Garzeit die Kirschtomaten in eine Auflaufform setzen. Olivenöl darüber geben

und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann für ca. 20 Minuten bei 200°C Ober/Unterhitze im Ofen

backen.

Die Pasta nach Anweisung al dente kochen. Zusammen mit dem Lammragout und den

gebackenen Kirschtomaten auf Tellern verteilen.

Nach Belieben mit geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie garnieren.