



Fusilloni med lammfärs

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

En riktigt god köttfärssås på lammfärs.





INGREDIENSER

400 g pasta, gärna en stor sort, t ex fusilloni, rigatoni eller lumaconi

1 st stor rödlök

3 st vitlöksklyftor

2 msk olivolja till pannan

500 g lammfärs

3 kvistar färsk rosmarin

1 tsk fänkålsfrön

flingsalt och nymalen svartpeppar

500 g krossade tomater

1 st tärning hönsbuljong eller 1 1/2 msk fond

servering

100 g fetaost

ruccolasallad

GÖR SÅ HÄR

1

Koka pastan enligt anvisning på paketet.

2

Skala och finhacka lök och vitlök. Stek den mjuk i olivolja i en panna på inte alltför hög värme.

3

Tillsätt lammfärs, repad och hackad rosmarin, fänkålsfrön, salt och peppar.

4

Rör om och låt steka ca 5 minuter eller tills färsen är genomstekt.

5

Häll på tomaterna och buljongtärningen. Låt sjuda i ca 15 minuter.

6

Lägg upp pastan i en skål och häll på lammfärssåsen. Smula över fetaosten och servera med ruccolasallad.