

## Kaninchen - Ravioli - Riesen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

1	Dose	Pelati
		oder
6		Tomaten
1		Knoblauchzehe; fein gehackt
1	Bund	Petersilie; fein gehackt
1	Essl.	Olivenoel
		Bauchlappenfleisch
		Abgeschabtes Knochenfleisch
		Lunge
1	Essl.	Olivenoel
50	ml	Rotwein
100	ml	Saucenrahm
		Salz
		Pfeffer
8		Lasagneblaetter
50	Gramm	Sbrinz; gerieben
		O. Parmesan

### Anleitung:

Pelati abtropfen lassen und in Stuecke (oder Tomaten in Wuerfelchen) schneiden. Knoblauchzehe und Petersilie im heissen Olivenoel duersten. Pelati oder Tomatenwuerfelchen beifuegen, Wuerzen und nur kurz aufkochen (frische Tomaten ein paar Minuten Koecheln lassen). Das vorher in der Suppe (siehe Rezept Kaninchensuppe) weichgekochte Fleisch (Bauchlappen, Knochenfleisch und Lunge) in ganz kleine Stuecke schneiden. Im heissen Olivenoel anbraten, sogleich mit dem Rotwein abloeschen und aufkochen. Saucenrahm beifuegen, kurz Kochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer wuerzen. Lasagneblaetter in viel Salzwasser al dente kochen. Die Tomaten nochmals aufkochen. Die Haelfte davon auf vorgewaermte Teller verteilen, je ein Lasagneblatt darauflegen und das Fleisch mit der Sauce darueber verteilen. Mit je einem Lasagneblatt Bedecken und die restlichen Tomaten daraufgeben. Mit Kaese bestreuen.