

# Kaninchen in Tomatensauce

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden

620 kcal • 20 g Fett • 64g KH • 29% Fettkalorien

## Zutaten

*350g Kaninchenteile*

*etwas Salz*

*Pfeffer aus der Mühle*

*1 Zwiebel*

*150g Möhren*

*1 Stange Staudensellerie*

*300g Tomaten*

*1 EL Olivenöl*

*2 Knoblauchzehen*

*1 Zweig Rosmarin*

*2 Zweige Thymian*

*2 Lorbeerblätter*

*125ml Weißwein*

*1 Prise geriebene Muskatnuss*

*125g Bandnudeln*

## Zubereitung

1. Die Kaninchenteile waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel schälen, die Möhren und den Sellerie putzen, waschen, alles würfeln. Die Tomaten über Kreuz einritzen, überbrühen, abschrecken, enthäuten, die Stielansätze entfernen. Die Tomaten entkernen und würfeln.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen. Den Knoblauch schälen, den Rosmarin und Thymian waschen, mit dem Knoblauch und den Lorbeerblättern in dem Bratfett andünsten.
3. Die Zwiebel, Möhren und den Sellerie hinzufügen und andünsten. Den Wein und die Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Fleischstücke wieder in den Topf legen und alles etwa 45 Minuten schmoren lassen.
4. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen und zu dem Kaninchen servieren.