

# Penne mit Kaninchen



Vorbereitungszeit: 10 Minuten  
Schmoren: max 20 Minuten

Für 2 Personen

## Zutaten

2 Kaninchen-Rückenfilets  
2 EL Rosinen  
4 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
Thymian  
40 gr getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)  
5 kleine festkochende Kartoffeln  
2 dl Weisswein  
1 dl Bouillon

Dazu:  
200 gr Penne

## Zubereitung

Die Rosinen eine Stunde vor dem kochen ins lauwarme Wasser einlegen. Ebenso eine Stunde vor dem Kochen die Kaninchenfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Bis zum Kochen die Filets bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Ölivenöl erhitzen, die Kaninchenfilets anbraten, den Knobli zugeben, ebenfalls die kleingeschnittene Zwiebel. Alles goldbraun anbraten mit Weisswein und Bouillon abgiessen, Thymianzweig hinzugeben und 10 Minuten schmoren lassen.

Dann die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die Rosinen und die getrockneten Tomaten vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Noch ca. 5 – 10 Minuten ziehen lassen, mit der frisch gekochten Penne mischen und servieren.

## Tipps

Anstelle von getrockneten Tomaten können auch frische Tomaten genommen werden.