Pomito

Geschmorte Lammrippen

Vorbereitungszeit: 20 min Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

• Bund Petersilie: 1 • Gemüsebrühe: Etwas

• Karotte: 1

• Knoblauchzehe: 1 • Lammrippen: 1 • Oregano: Etwas · Pfeffer: Etwas • Salz: Etwas • Selleriestange: 1



Vorbereitung

Karotte, Sellerie, Knoblauch und Petersilie hacken und in Öl anbraten. Lammrippen dazugeben, bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stückchen**, zwei Suppenkellen Gemüsebrühe und Oregano dazugeben. Mit einem Deckel abdecken und bei schwacher Hitze fertig garen.

Mit den Gewürzkräutern garnieren und anschließend servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 g





