



Gegrillte Lammrippchen mit aromatisiertem Olivenöl



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medium



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 20ml Gallo Olivenöl
Clássico

- 800g Lammrippchen, fettfrei
- 400g Kartoffeln, neue Ernte
- 400g Brokkoli
- 4 Kirschtomaten
- Fleur de Sel, nach Belieben
- Gemahlener Pfeffer, nach Belieben
- Gehackte Petersilie, nach Belieben

Modo de preparação

1

Fangen Sie an die Lammrippchen zu säubern, sodass die Knochen frei von Fleisch sind.

2

Wickeln Sie die Knochen in Aluminiumfolie, sodass diese nicht beim Grillen verbrennen.

3

Grillen Sie die mit dem Olivenöl mit Rosmarinaroma eingepinselten Lammrippchen.

4

Grillen Sie die Kirschtomaten.

5

Kochen Sie die Kartoffeln in Scheiben und dünsten Sie den Brokkoli.

6

Backen Sie die Kartoffeln kurz in Öl an und streuen Sie die gehackte Petersilie darüber. in vier schneiden und kochen.

7

Servieren Sie die Lammrippchen mit Flor de Sal und übergossenem Öl.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide