

## **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

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 300 g



## 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 **Pomito 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.