Pomìto

Lammkoteletts auf Tomaten-Kartoffel-Ragout



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Frischer Thymian:
- Glas Rotwein: ein halbes
- Kartoffeln: 2
- Knoblauchzehe: 1
- Lammrippchen: 6
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Salz und Pfeffer: nach Belieben

Vorbereitung

1. Die Rippchen mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und frischem Thymian marinieren.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und 10 Minuten in Salzwasser kochen.
3. Die Koteletts in einer Pfanne mit heißem Öl und einer zerdrückten ungeschälten Knoblauchzehe auf beiden Seiten anbraten und mit dem Rotwein ablöschen; 10 Minuten rasten lassen und in der Zwischenzeit die Kartoffeln in einer Pfanne fertiggaren und die ***Pomìto Passierte Tomaten*** hinzufügen.
4. Die Koteletts auf einem Kartoffelbett servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 300 gr

