Gegrillte lammrippchen mit aromatisiertem olivenöl

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Medium	Mit Freunden	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