



## Costolette die maiale

<b>Thema:</b>	Spareribs stile italiano
<b>Saison:</b>	nicht nur in der Grillsaison ein Klassiker
<b>Besonderheit:</b>	Easy cooking for everyone – ein Backrohr reicht,....
<b>Zu Beachten:</b>	Spareribs ungewürzt verwenden und selber würzen

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

1,5 kg	Spareribs
1	chinesischer Knoblauch
1 kg	Kartoffel
3 Zweige	Rosmarin
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Majoran
n.B.	Olivenöl
2 Stk.	Zucchini
2	Eier
n.B.	Salz, Pfeffer
n.B.	Mehl und Brösel
n.B.	Olivenöl



### Zubereitung

Für die Spareribs eine Marinade aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Majoran und dem feingehackten Knoblauch herstellen. Die Spareribs darin einlegen und für mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Kartoffeln in dickere Scheiben schneiden (ca. 1 – 1,5 cm) mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen und in eine Auflaufform geben. Die Spareribs darüber verteilen und die Rosmarinzwige dazugeben. Für ca. 45 Minuten (max. 1 Stunde) im Backrohr bei 180° Heißluft garen (dazwischen immer wieder wenden – Spareribs sollten immer auf den Kartoffeln liegen, damit diese eine schöne goldbraune Farbe bekommen).

Dazu passen hervorragend Zucchinitaler. Dafür Zucchini in schräge Scheiben schneiden und salzen und pfeffern. In Mehl wenden, durch ein verrührtes Ei ziehen und mit Semmelbrösel panieren. In Olivenöl goldgelb ausbacken.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

