

Costolette die maiale



Thema:	Spareribs stile italiano
Saison:	nicht nur in der Grillsaison ein Klassiker
Besonderheit:	Easy cooking for everyone – ein Backrohr reicht,....
Zu Beachten:	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 Rosmarinzweige 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 Semmelbröseln panieren. In Olivenöl goldgelb ausbacken.



Gutes Gelingen und Guten Appetit