

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



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.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in feinen
Stückchen 300 g

