

## RIPPCHEN IN BARBECUESAUCE, ROTKOHLSALAT UND KARTOFFELAUFLAUF



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 1 Person

Für den Rotkohlsalat den Rotkohl mit geriebenen Karotten, Mayonnaise nach Art des Hauses und etwas Petersilie vermischen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank kaltstellen. Die Kartoffeln mit den Händen zerdrücken, mit Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen, in ein Förmchen geben und zwei Stunden kaltstellen. Die Rippchen mit Barbecuesauce bestreichen und etwa 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen (mit der Grillfunktion, um das Fleisch zu bräunen). Den Kartoffelaufbau etwa 90 Sekunden erhitzen. Die Rippchen zusammen mit dem Kartoffelaufbau und dem Rotkohlsalat anrichten. Mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und mit einem Rosmarinzwig garnieren.

### Menù-Zutaten

100 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62  
200 g Costine di maiale (Schweinerippchen) - 24F  
25 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P  
30 g Maionese della casa (Mayonnaise nach Art des Hauses) - EPP  
30 g Salsa barbecue (Barbecuesauce) - E60K  
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

### Zutaten

25 g Karotten