RIPPCHEN IN BARBECUESAUCE, ROTKOHLSALAT UND KARTOFFELAUFLAUF

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

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 Kartoffelauflauf etwa 90 Sekunden erhitzen. Die Rippchen zusammen mit dem Kartoffelauflauf und dem Rotkohlsalat anrichten. Mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)