



Lammrippchen in Soße

Zutaten

1 kg Lammrippchen 2 Glas Weißwein 1 Dose Cirio gehackte Tomaten (Tomatenstücke à 400 g) 20 g frische Sahne zum Binden, Rosmarin, Salbei 2 Knoblauchzehen Kalt gepresstes Olivenöl Salz Pfeffer

Zubereitung

1. Rosmarin, Salbei und die beiden Knoblauchzehen in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer vermengen.
2. Die Rippchen in eine Backform geben, die gehackten Tomaten abgießen, die Flüssigkeit aufbewahren, die Tomaten und die Gewürzmischung auf die Rippchen geben und mit etwas Olivenöl benetzen. 1/2 Stunde ziehen lassen.
3. Den Ofen auf 190°C vorheizen und die Rippchen darin braten.
4. Sobald sie schön braun sind, aus dem Ofen nehmen, mit dem Weißwein abschmecken, den Tomatensaft hinzugeben und im Ofen fertig backen.
5. Gelegentlich die Rippchen wenden, dann diese entnehmen und die restliche Soße mit der Sahne binden. Zusammen servieren ...
Guten Appetit!

