



Zarte Ripperl mit fruchtigem Kartoffel-Nektarinen-Salat

Zubereitung

1. Für die Ripperl: Die bereits fertig einmarinierten Grillribs in Alufolie einpacken, auf ein Backblech legen und für etwa 2,5-3 Stunden im Ofen bei 150 °C garen. Die fertigen Grillribs werden nur noch kurz vor dem Essen aus der Folie geholt und auf dem heißen Grill knusprig gebraten.
2. Für den Salat die Frühlingszwiebel fein schneiden, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und die Nektarinen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
3. Zuerst die Frühlingszwiebel etwas anschwitzen, dann die Kartoffel-Würfel dazugeben und etwa 10-15 Minuten anbraten, bis sie innen weich und außen etwas knusprig sind.
4. Während die Kartoffeln braten das Salat-Dressing zubereiten. Dafür Olivenöl, Balsamico Essig, Zitronensaft, Honig sowie Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen und abschmecken.
5. Zum Schluss werden noch die Nektarinen gemeinsam mit den Kartoffeln kurz angebraten. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern noch abschmecken.

Tipp: Wer die Ripperl etwas schärfer haben möchte, der kann ein paar Tropfen BONA Geschmacksöl Chili zusätzlich verwenden.

Zutaten

2-3 Personen

Gourmetfein Grillribs (500 g)

1 Frühlingszwiebel

300-400 g Kartoffeln

3 Nektarinen

120 ml BONA Olivenöl

2-3 EL Balsamico Essig

1 Schuss Zitronensaft

1 TL Honig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

BONA Olivenöl zum Anbraten