Spareribs überbacken mit geriebenem Mozzarella

> 30 Min. Aufwändig

Zubereitung

1. Tomatenmark anrösten, bis es leicht braun wird.
2. Zwiebeln schälen, klein schneiden und anbraten.
3. Die Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen und abschmecken.
4. Die Baby Back Ribs auf ein Blech geben, mit der fertigen Soße bepinseln und bei 140 °C 10 Min. angaren.
5. Die Spareribs alle 10 Min. mit der Soße bepinseln. Garzeit ca. 60 Min.
6. Zum Schluss die Spareribs mit GOLDSTEIG Mozzarella gerieben bestreuen und bei 140 °C im Backofen den Mozzarella schmelzen lassen.
7. Die Kartoffeln mit Butter, Salz und Knoblauchpüree in Alufolie einschlagen und bei 160 °C ca. 45 Min. im Backofen garen.
8. Die Kartoffel kreuzförmig einschneiden und zusammendrücken, sodass eine kleine Blume entsteht.

Für die Ricottacreme:

GOLDSTEIG Ricotta mit den Gewürzen verrühren und als Ricottacreme auf die Kartoffel geben.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Stück Baby Back Ribs
- 1 Beutel GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- 4 große Kartoffeln
- 40 g Butter
- Salz, Knoblauchpüree

Für die Soße der Spareribs:

- 20 g Tomatenmark
- 30 ml Tomatensoße
- 1 Zwiebel
- 20 ml Ketchup
- 1 Prise Curry
- 1 Prise Brotgewürz
- 1 Knoblauchpüree
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Honig
- 20 ml Räucheröl
- 1 Zitronenabrieb
- wenig rote Asia-Currypaste
- wenig Instantbrühe (ohne Glutamat und Hefeextrakte) zum Abschmecken

Für die Ricottacreme:

- 1 Packung GOLDSTEIG Ricotta
- Zucker, Salz, Paprika
- Zitronenabrieb