



Ofen-Asado mit Kartoffeln

Zutaten

- 1 kg Asado de Tira (Rinderrippen)
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano

Zubereitung

- 1 ▪ Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- 2 ▪ Die Kartoffeln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten kochen lassen, dann abgießen.
- 3 ▪ In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Asado de Tira von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie gut gebräunt sind.
- 4 ▪ Die angebratenen Rippchen in eine ofenfeste Form geben. Die vorgekochten Kartoffeln, Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen.
- 5 ▪ Alles im Ofen etwa 1,5 bis 2 Stunden backen, bis das Fleisch zart und die Kartoffeln goldbraun sind.
- 6 ▪ Vor dem Servieren eventuell mit frischem Rosmarin garnieren.