

NEUENSCHWANDER
N

KRÄUTER-RICOTTA MIT OLIVEN



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 40MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

6 EL	Olivenöl
400 g	Ricotta
1	Ei
1	Bio Zitrone
Bund	gemischte Kräuter , z. B. Rosmarin, Petersilie
Etwas	Salz (z.B. Fleur de Sel de Camargue) und Cayennepfeffer
2 EL	geriebener Parmesan
200 g	Oliven mit Stein , z. B. grün und schwarz gemischt
2	Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Form mit etwas Öl auspinseln. Ricotta mit Ei verrühren. Von der Hälfte der Zitrone Schale fein dazureiben. Kräuterblättchen abzupfen, 1/3 fein hacken und mit dem Parmesan zum Frischkäse geben. Masse mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und in die Form füllen. Ricotta in der oberen Ofenhälfte ca. 35 Minuten backen.
2. Oliven kalt abspülen, abtropfen lassen. Mit restlichen Kräutern und der Hälfte des restlichen Öls mischen. Knoblauch in Scheiben schneiden. Von der restlichen Zitrone mit dem Sparschäler Schale fein abschälen und mit Knoblauch zu den Oliven geben. Oliven in eine Bratpfanne geben und langsam erhitzen.
3. Oliven und Ricotta vor dem Servieren leicht abkühlen lassen. Ricotta mit restlichem Öl und Kräutern beträufeln und garnieren. Dazu passen Lingua di suocera l'originale oder Grissini.

KRÄUTER-RICOTTA MIT OLIVEN

Dieses köstliche Vorspeise vereint die Frische von Ricotta, die Aromen von gemischten Kräutern und die Herzhaftigkeit von Taggiasca Oliven zu einer harmonischen Geschmackskomposition.

Empfohlene Produkte



Fleur de Sel de
Camargue
Art. 054



Cayennepfeffer
Flocken
Art. 003030



Natives Olivenöl
extra Primo
Art. 102000



Oliven Taggiasca
in Salzlake
Art. 010953



Lingua di suocera
l'originale
Art. 083827