


Gebackener Ricotta mit Tomaten-Chutney by KptnCook

 ca. 30 Min.

 1 Portion



Zutaten

halbe Zitrone	1,5 EL Olivenöl
halbe Speisezwiebel	2 Zweige Thymian, frisch
1 Tomate	100 g Sauerteigbrot
15 g Grafschafter Goldsaft	125 g Ricotta
1 Prise Cayennepfeffer	3 g Basilikum, frisch
halber, roter Apfel	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Dieses Rezept haben die Foodies von [KptnCook](#) für uns entwickelt. Viel Freude beim Ausprobieren!

Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 180 °C (Umluft) vorheizen.

Zitrone gründlich mit heißem Wasser waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen.

Ricotta in einer ofenfesten Form mit Zitronenabrieb und etwas Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 12-15 Min. im Ofen backen.

Währenddessen Zwiebel schälen und fein würfeln.

Apfel waschen und in kleine Würfel schneiden.

Tomate waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln.

Thymian waschen und trocken schütteln.

Restliches Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel hinzugeben. Mit Salz würzen und 1 Min. bei mittlerer Hitze braten.

Apfel- und Tomatenwürfel, Thymian, Zitronensaft und Zuckerrübensirup hinzugeben und mischen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen und 5-7 Min. bei hoher Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Währenddessen den Ofen auf Grillfunktion stellen und Ricotta bei 240 °C weitere 3-5 Min. bräunen.

Brot in Scheiben schneiden und rösten.

Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter in feine Streifen schneiden.

Gebackenen Ricotta mit Tomaten-Chutney und nach Belieben mit Goldsaft garnieren. Mit Basilikum servieren und mit getoastetem Brot genießen.