GAUMENFREUDE •GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE

Enjoy!

# Basilikum-Ricotta-Taler mit Tomaten aus dem Ofen

*Rezept für 2 Portionen*

**Zutaten:**

Tomaten aus dem Ofen

| | |
|---|---|
| 400 g | Cherrytomaten |
| 6 Stk | Knoblauchzehen |
| ½ Stk | Zwiebel |
| 30 ml | Olivenöl |
| 20 ml | Balsamicoessig |
| 1 TL | Zucker |
| | Salz, Pfeffer |

Basilikum-Ricotta-Taler

| | |
|---|---|
| 250 g | Ricotta |
| ½ Bund | Basilikum |
| 40 g | geriebener Parmesan |
| 80 g | Mehl |
| 1 Stk | Ei |
| 1 Prise | Salz |
| 20 g | Butter |

Topping

| | |
|---|---|
| etwas | Rucola |
| etwas | Parmesan |
| | Pinienkerne |

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne rösten.

Tomaten halbieren, Zwiebel in Streifen schneiden und mit Knoblauch auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und über die Tomaten geben. Etwa 20 Minuten im Ofen backen, bis alles goldbraun ist.

Für die Taler gehackten Basilikum, verquirltes Ei, Ricotta, Parmesan, Mehl und Salz zu einem Teig kneten. Mit bemehlten Händen (viel Mehl) jeweils etwa 2 TL Teig zu Kügelchen formen und auf einem bemehlten Schneidbrett flach drücken.

Die Taler 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Danach die Taler mit Butter in einer Pfanne braten.

Die Taler mit den Tomaten anrichten und mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen garnieren. Zum Schluss den Sud vom Blech auf die Taler träufeln.

Genießen!

| | |
|---|---|
| Schwierigkeitsgrad: | mittel |
| Zeitaufwand: | 45 min |