

Glutenfreie Ricottatarte mit Tomaten-Basilikum-Salat zum Roten Riesling

Rezeptidee: www.bushcook.de

Dorothee Beil schreibt zu Ihrem Rezept: „Die Ricottatarte ist als Basisrezept mit Ricotta und Eigelb zu verstehen. Ansonsten kommen nur noch verschiedene Aromen dazu. Damit kann man auch experimentieren. Wichtig für mich ist, dass sie glutenfrei ist. Im Kühlschrank hält sie sich sehr gut zwei Tage und vor dem Servieren sollte man sie ein paar Stunden vorher herausnehmen, damit sie Zimmertemperatur hat.“

Wir empfehlen dazu unseren >Roter Riesling<, denn seine kräftigen Aromen passen sich sehr gut den Aromen dieses Gerichts an.

Zutaten/ Einkaufsliste

Für 2 Personen als vollständige Mahlzeit
für 4 Personen als Vorspeise

Ricottatarte:

200 gr. Ricotta
1 Eigelb (Gr. M)
1 Bio-Zitrone (Schale)
1 kleine Knoblauchzehe
2 Zweige Minze
2 Zweige Oregano
4 Zweige Petersilie
1 Chilischote
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
Backpapier

Zubereitung

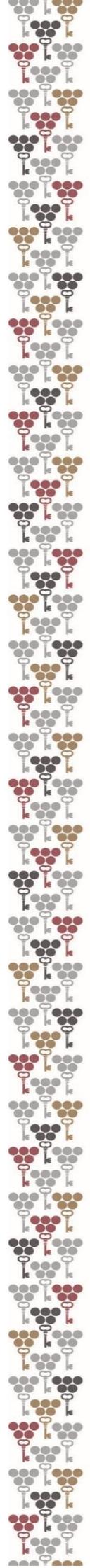
Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Kräuterblätter von den Stielen zupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Chilischote in feine Ringe schneiden und dabei die meisten Kerne entfernen. Alles mit dem Ricotta und einem Eigelb gut verrühren. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine kleine Backform mit Öl ausstreichen und die Ricottamasse einfüllen und glatt streichen. Bei 160 Grad auf der mittleren Schiene für 30 Minuten backen. Die Form herausnehmen und kurz auskühlen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Ricottatarte darauf stürzen. Die Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und die Tarte für weitere 20 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in 8 Segmente teilen.



Tomaten-Basilikum-Salat:

400 gr. bunte Tomaten
1 Bund Basilikum
1 Bio-Zitrone (Saft)
Meersalz
Zucker
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Die Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Große Blätter zerkleinern. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl zu einer cremigen Vinaigrette rühren. Den Salat kurz vor dem Servieren damit anmachen.

Unser/ Mein Lieblingswein zu diesem Gericht

Der <Roter Riesling> mit seiner kräftigen verspielten Art und seiner Substanz unterstreicht den Genuss.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

