

Crostini mit Whipped Ricotta und gerösteten Kirschtomaten aus dem Thermomix®



© Whipped Ricotta Crostini - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



10 Stück

Einfache und leckere Vorspeise für eure Gäste.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	40 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	1	Sauerteigbaguette
<input type="checkbox"/>	6 Zweig/e	Thymian
<input type="checkbox"/>	250 g	Ricotta
<input type="checkbox"/>	20 g	Honig
<input type="checkbox"/>		abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Tomaten waschen, mit 20g Öl in eine Auflaufform (ca. 20 x 30cm) geben und leicht salzen. Im heißen Ofen ca. 25 Min. rösten, bis sie aufplatzen und an manchen Stellen dunkel werden.
3. Baguette schräg in Scheiben schneiden und toasten
4. Thymianblättchen abzupfen, 1TL beiseitestellen. Rest mit Ricotta, 20 g Öl, Honig, Zitronenschale, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 30Sek./Stufe 6 mixen. Abschmecken.
5. Brotscheiben kurz vor dem Servieren mit Ricottacreme bestreichen und mit gerösteten Tomaten belegen. Mit restlichem Thymian bestreut servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 180 kcal – 6 g E – 7 g F – 23 g KH