

Gebackener Kräuter-Ricotta mit Tomaten Chutney und geröstetem Sauerteigbrot:

Für zwei Personen

Kräuter-Ricotta

- 250g Ricotta
- 1 EL Olivenöl
- Saft und Abrieb $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Provence Salz, alternativ Salz & 1 TL Kräuter de Provence
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian

Tomaten Chutney

- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
- 300g Cherrytomaten
- 1 kleiner Apfel
- 3 Zweige Thymian
- $\frac{1}{2}$ TL Cayenne Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Tomatensalz (ich: Just Spices)
- $\frac{1}{2}$ TL Provence Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Aceto Balsamico die Modena
- 1 EL Honig

Außerdem

- Sauerteigbrot
- Olivenöl
- Optional: Rotwein

Anleitung:

Ricotta, Olivenöl, Saft und Abrieb einer kleinen halben Zitrone (ansonsten nur einer viertel Zitrone) und Kräutersalz in einer kleinen ofenfesten Form verrühren. Mit Rosmarin und Thymian belegen und für ca. 18 Minuten bei 160°C Umluft backen.

Die Zwiebel und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln in Olivenöl andünsten, anschließend Apfelstücke und Tomaten hinzufügen und für einige Minuten anbraten, bis die Tomaten anfangen zu zerfallen. Thymian, Cayenne Pfeffer, Paprikapulver, Tomatensalz (alternativ eine klein gehackte getrocknete Tomate), Kräuter-Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Für weitere fünf Minuten einköcheln lassen. Mit etwas Balsamico und 1 EL Honig abschmecken.

Zwei Scheiben Sauerteigbrot mit etwas Olivenöl bestreichen und in der Pfanne von beiden Seiten knusprig ausbacken.