



RICOTTACRÈME

für 4 Personen

Zutaten

400	g	Ricotta (ersatzweise Frischkäse oder Quark)
75	ml	süße Sahne
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
100	g	Zucchini (ersatzweise Gurke)
50	g	Staudensellerie
2		Knoblauchzehen
2	EL	Olivenöl
		frische Basilikumblätter
100	g	Schältomaten
1		grüne Paprikaschote
40	g	Gemüsemais

Zubereitung

1. Ricotta in einer Schüssel glattrühren, die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch darin anschwitzen. Sellerie und Zucchini dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse kurz mit anschwitzen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
3. Von dem Gemüse 4 EL unter die Crème heben, nochmals abschmecken und etwa 1 Stunde kaltstellen.
4. Die Schältomaten und die grüne Paprika einzeln zubereiten und fein pürieren. Als Soßenspiegel auf die Teller verteilen.
5. Die gekühlte Crème anrichten, mit dem Gemüse bestreuen und 2 EL Olivenöl darüber träufeln.

Guten Appetit!