

Ricotta al forno

Zutaten (8 Muffin-Förmchen):

- 500 g Ricotta
- 2 EL "rische's Tomätchen"
- 1 Knoblauchzehe gerieben oder ganz fein gehackt
- für mehr Schärfe: zusätzlich 1/2 rote Chilischote fein gehackt
- Anrichten: Olivenöl, Parmesan, Rucola, Brot/Baguette

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft.
- Ricotta mit „rische's Tomätchen“ und Knoblauch mischen, ggf. Chiliwürfel dazu geben.
- Masse auf 8 Silikon-Muffinförmchen verteilen, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. leicht goldbraun backen.
- Anrichten: Ricotta auf kleine Tellerchen stürzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit geraspelttem Parmesan bestreuen, mit etwas Rucola garnieren und ofenwarm servieren mit Brot/Baguette.