

## Pomìto Blumen mit Ricotta-Creme

**Vorbereitungszeit:** 35 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Mürbeteig

- Halbvollkornmehl: 200 g
- Natives Olivenöl extra: 50 g
- Salz: n. B.
- Wasser: 70 - 90 g

### Füllung

- Chili: n. B.
- Ei: 1
- Käse: n. B.
- Ricotta: 130 g
- Salz: n. B.
- Schnittlauch: n. B.
- Thymian: n. B.



### Vorbereitung

Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Öl und dem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In einer Schüssel den Ricotta, das **Tomatenfruchtfleisch in Stücken von Pomìto**, das Ei und die Gewürze vermischen.

Den Mürbeteig dünn ausrollen, dann mit einem Teigausstecher kleine Blumen formen, die anschließend in eine Muffin-Form gegeben werden.

1 oder 2 Löffel Füllung in die Mürbeteig-Blümchen geben. Einen Teelöffel Pomìto Tomaten in die Mitte leeren und mit Käse bedecken.  
20 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.

Kochzeit: 20 Minuten

Zubereitung: 15 Minuten

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Tomaten in Stücken  
80 ml

