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

