



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 173

Ricotta-Tomaten al forno mit Kaffee



20 Minuten



30 Minuten



50 Minuten

Zutaten

Für die Tomaten:

12 Rispentomaten

 1 TL Tomoca Kaffee, gemörsert

2 EL Kaffeeöl

 1 EL Olivenöl

 Meersalz

 Kampotpfeffer, gemörsert

250 g Ricotta

Für das Kaffeeöl:

2 EL Kaffeebohnen

300 ml Sonnenblumenöl

Rezept

Für das Kaffeeöl 2 EL Kaffeebohnen grob mörsern und in 300 ml Sonnenblumenöl erwärmen, nicht kochen! Ca. 30 Minuten ziehen lassen, gern auch länger. Durch ein Sieb in eine Bügelflasche füllen. Die Tomaten halbieren. Kaffee, Kaffeeöl und Olivenöl in einem Topf erwärmen und die Tomatenhälften darin 3 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. In einer ofenfesten Form den Ricotta verteilen, etwas Salz und Pfeffer darüber streuen und die Tomaten hineinsetzen. Den Tomatensud darüber träufeln. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Ricotta schön blubbert.

Tipp: Reste eignen sich sehr gut für ein Klappbrot; der Ricotta wird fest, wenn er abkühlt.

Dazu passen: Frisches Landbrot und ein Wildkräutersalat.

Guten Appetit!