

Kuchen Backen Rezepte

Blätterteig Käsekuchen Ricotta Mit Tomaten

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Vorspeise, Backen, Italienisch

450 g Blätterteig, tiefgefroren		Salz
Mehl für die Arbeitsfläche		Pfeffer
Bohnen zum Blindbacken		Tabasco
125 g Ricotta	1 Bund	Basilikum
125 g Frischkäse	20	Kirschtomaten
2 Eier		

Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche auftauen und zusammenlegen. Zu einem Kreis von 22 cm O ausrollen.

Eine Tarteform (20 cm O) mit dem Teig auslegen.

Den Teig mit einer Gabel einstechen mit einem Stück Backpapier abdecken und die Trockenbohnen einfüllen. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 210 °C blind backen.

Inzwischen Ricotta, Frischkäse, Eier, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Tabasco verrühren. Die Hälfte des Basilikums hacken und untermischen.

Bohnen und Papier aus dem Tortenboden nehmen. Dann die Creme in den Tortenboden füllen, die Tomaten halbieren und darauf legen.

In den Ofen geben und weitere 20 Minuten backen.

Mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.