Pomito

Pomito Blumen mit Ricotta-Creme

Vorbereitungszeit: 35 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

Füllung

Chili: n. B.Ei: 1

Käse: n. B.Ricotta: 130 gSalz: n. B.

Schnittlauch: n. B.Thymian: n. B.

Mürbeteig

Halbvollkornmehl: 200 gNatives Olivenöl extra: 50 g

• Salz: n. B.

• Wasser: 70 - 90 g



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 Pomito 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





