

Gebackener Ricotta

***Zutaten für 1 Blech, (21 cm Durchmesser)***

|  |  |
| --- | --- |
| **Teig**250 g1 2 ELWenig1 EL |  RicottaEiQuarkPfefferStreuwürzeThymianEv. RosmarinzweigOlivenöl |

**Zubereitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Ricotta in eine Schüssel geben, Ei und Quark dazu geben und alles vermischen. Blech mit 1 EL Olivenöl auspinseln. Ofen auf 180 °C vorheizen. |
| 2 | Mit Pfeffer und Streuwürze etwas würzen, Thymian dazu geben, mischen und gleichmässig auf dem Blech verteilen.  |
| 3 | Ricotta im Ofen ca. 20 Minuten backen. Kann kalt oder noch warm serviert werden. |

Passt zu Brot, aber auch zu gekochtem Gemüse oder auf einen Salatteller.