

Gebackener Ricotta

Zutaten für 1 Blech, (21 cm Durchmesser)

Teig

250 g	Ricotta
1	Ei
2 EL	Quark
	Pfeffer
Wenig	Streuwürze
	Thymian
	Ev. Rosmarinzweig
1 EL	Olivöl



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.