

Ricottakuchen



Foto von Carmen Müller
(Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

Zutaten:

500 g Ricotta
1 rote Zwiebel, gewürfelt
2 Eier
4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)
50 g geröstete Pinienkerne
15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)
15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)
60 g getrocknete Tomaten (in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min.
Ziehen lassen)
1-2 TL getrocknete italienische Kräuter
50-70 g geriebenen Parmesankäse

Zubereitung:

1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken

vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt, deshalb würde ich eine Kastenform mit Hebeboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!