



Gebackener Ricotta mit Birne

dazu Pita-Chips und Salat mit Kürbiskernen



ca. 25min



2 Personen

Dieses Rezept sorgt für eine echte Geschmacksexplosion! Das Dreamteam auf dem heutigen Spielfeld: warmer Ricotta zusammen mit elegant-aromatischer Birne. Unterstützt werden die beiden von selbst gemachten knusprig-salzigen Pita-Chips und knackigen Kürbiskernen. Und schon heißt es: Auf die Pitas, fertig, dipp!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Pitabrot ¹
- 250g Ricotta ²
- 1 Birne
- 1 Gurke
- 50g roter Babymangold
- 25g Kürbiskerne

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Senf ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine ofenfeste Schale
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer mag, kann auch alle Pitabrote verwenden oder das übrige Brot für einen späteren Zeitpunkt einfrieren.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 789kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 27.4g



1. Pita vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen, sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit 1EL Olivenöl und je 1 großzügigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. **2-3 Pitabrote** in 2-3cm breite Streifen schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Knoblauchöl** einreiben.



4. Salat mischen

Die **Gurke** längs halbieren und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Babymangold**, die **Kürbiskerne** und die **Gurkenscheiben** mit 1TL Balsamicoessig, 1EL Olivenöl, 1-2TL Wasser und ½TL Senf vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Ricotta und Pita backen

Den **Ricotta** in eine kleine ofenfeste Schale stürzen, mit 1TL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Ricotta** im Ofen 5Min. backen, dann das Blech mit dem **Pitabrot** eine Schiene unter dem **Ricotta** in den Ofen geben und alles zusammen weitere 10-13Min. backen, bis die **Pita-Chips** knusprig sind.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Birnen** auf dem **gebackenen Ricotta** anrichten und mit den **Pita-Chips** und dem **Salat** servieren.



3. Birne verfeinern

Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. In einer kleinen Pfanne 3EL Balsamicoessig, 2EL Wasser, 1TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald die Mischung blubbert, die **Birnenstücke** hineingeben und 1-2Min. anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.



6. Stilvoll mit Geschmack

Sehr hübsch und auch sehr lecker machen sich auf dem Ricotta frische Thymianblättchen oder auch ein paar geschmeidige Pinienkerne!