MARLEY SPOON



Gebackener Ricotta und Gemüse

mit Basilikum und gerösteten Mandeln

ca. 35min 2 Portionen

Fleischlos, kohlenhydratarm und voller Geschmack: Dieses Gericht beweist, dass Perfektion manchmal überraschend einfach ist. Süßkartoffeln, Schalotten, Zucchini und saftige Kirschtomaten garen gemeinsam mit dem Star des Tellers –c cremigen Ricotta – sanft im Ofen. Der Aufwand ist minimal, der Abwasch im Nu erledigt und der Genuss maximal!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Schalotte
- 1 Zucchini
- 250g Kirschtomaten
- 250g Ricotta [2]
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Mandelblättchen [5]
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 719kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 61.3g, Eiweiß 19.0g



1. Süßkartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden.



2. Süßkartoffeln backen

Die **Süßkartoffeln** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und im Ofen in 25–30Min. goldbraun backen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Schalotte** schälen und vierteln. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Mit den **Kirschtomaten** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



4. Ricotta und Gemüse backen

Den **Ricotta** im Ganzen auf das zweite Backblech stürzen und alles mit der **½ der Gewürzmischung oder mehr nach Geschmack**, 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** mit dem **Ricotta** im Ofen in 15–18Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



5. Dressing zubereiten

Die **½ des Knoblauchs oder mehr nach Geschmack** schälen und fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Den **Knoblauch** mit **1EL Zitronensaft**, 1EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig, ½EL Wasser und 1TL Senf verrühren.



6. Mandeln anrösten

Die **Mandelblättchen** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. goldbraun anrösten. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Das **Gemüse** auf Teller verteilen und jeweils **½ Ricotta** darauf anrichten. Mit dem **Dressing** beträufeln, dann mit den **Mandeln**, dem **Basilikum** und der **Zitronenschale nach Belieben** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**