

Tomatensalat mit Ricotta - Basilikum Creme

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, ein üppiger Tomaten Salat

Zutaten

- 4 - 6 vollreife Freiland Tomaten (Nach Größe)
- 1 Bündchen frischer Basilikum, gewaschen, trocken abgelaufen
- 1/2 Tl frischer, gehackter Thymian
- 1 Msp. geriebener Knoblauch
- 50 g Ricotta
- 2 El saurer Rahm
- 1 Tl Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den vorbereiteten Basilikum, Thymian und Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren, salzen, pfeffern. Mit Zitronensaft abschmecken und mit Ricotta und Sauerrahm verrühren.

Schritt2

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser brühen und sofort wieder in kalten Wasser abschrecken.

Schritt3

Schälen, Kerne entfernen und in dicke Spalten schneiden.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Einige Basilikum Blätter zunächst anrichten, darüber die Tomaten Spalten geben; etwas salzen und

pfeffern.

Schritt6

"Üppig" die Ricotta - Basilikum Creme darüber geben, servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** saisonal, Tomatensalat **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensalat-mit-ricotta-basilikum-creme/>