

Bärlauch-Ricotta-Röllchen

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

300 g Ricotta, Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer, Saft von ½ Zitrone, Balsamico-Essig, Basilikum, 1 EL Tomatenmark, einige getrocknete Cherry-Tomaten, 12 San Marzano Tomaten, 1 EL Zucker, 100 g Bärlauch, 100 g Spinat, 2 Scheiben Weißbrot, Daikonkresse, Basilikumkresse, Oliven;

Zubereitung

Spinat und Bärlauch blanchieren, in Eiswasser abschrecken, dann abseihen. Auf einem Küchentuch flächig aufbreiten, ein zweites Tuch darüber legen und gut trocknen. Den Ricotta mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken und in einen Spritzsack füllen.

Die Spinat-Bärlauch-Matte in Streifen schneiden, den Ricotta mit dem Spritzsack auftragen und einrollen.

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin anschwitzen, das Tomatenmark einrühren und den Zucker zugeben. Mit einem Spritzer Balsamico ablöschen und kurz schmurgeln, mit Salz abschmecken.

Das Weißbrot entrinden, in kleine Dreiecke schneiden und in Olivenöl goldbraun rösten. Die Tomaten mit Hilfe eines Ringes auf Tellern anrichten. Die Bärlauch-Ricotta-Röllchen daraufsetzen und mit getrockneten Tomaten, Röstbrot, Oliven, Basilikum und Kresse garnieren.