


Kochen

Marinierter Ricotta



ZUTATEN

 Für 4 Personen als Vorspeise

0.5 Bund Basilikum

3 dl Olivenöl

0.5 Bund Oregano

1 Esslöffel Pfeffer rot, getrocknet

2 Knoblauchzehen

250 g Ricotta

NÄHRWERT

Pro Portion

2 g Kohlenhydrate

5 g Eiweiss

19 g Fett

202 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1** Den Ricotta in eine Stoffserviette oder ein kleines Küchentuch geben und das Tuch fest zusammendrehen. So lange drücken, bis die Flüssigkeit herausrinnt. Dann das Tuch mitsamt Ricotta in ein Sieb legen, leicht beschweren und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
- 2** Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Das Olivenöl leicht erwärmen und den Knoblauch beifügen. Auskühlen lassen.
- 3** Basilikum und Oregano fein hacken. Den roten Pfeffer im Mörser grob zermahlen. Kräuter und Pfeffer mischen.
- 4** Den Ricotta aus dem Tuch nehmen und in der Kräuter-Pfeffer-Mischung wälzen. Reste der Mischung zum Knoblauchöl geben. Den Ricotta in ein Glas geben und mit so viel Öl übergießen, dass der Käse vollständig bedeckt ist. Im Kühlschrank 1 Woche durchziehen lassen.
- 5** Zum Servieren den marinierten Ricotta aus dem Öl heben und in Stücke schneiden. Das restliche Öl durch ein feines Sieb passieren und für die Zubereitung von Salaten oder zum Braten verwenden.