

# Ricotta-Taler mit Tomaten-Oliven-Kompott, Parmesan-Chip

**Für zwei Personen**

**Für die Ricotta-Taler:**

250 g Ricotta	1 kleines Ei	40 g Parmesan
1 Muskatnuss	2 EL Mehl	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Tomatenkompott:**

100 g rote Cocktailtomaten	100 g gelbe Cocktailtomaten	2 EL schwarze Oliven
100 ml Tomatensaft	1 Knoblauchzehe	1 kleine rote Chili
1 Zitrone	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
2 TL brauner Zucker	2 EL Olivenöl	Chili, Salz, Pfeffer

**Für den Parmesanchip:**

150 g Parmesan

**Für die Ricotta-Taler:**

Den Ricotta mit dem Ei verrühren. Parmesan fein darüber reiben und Mehl dazugeben, beides unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Ricottamasse Taler formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Ricotta-Taler von beiden Seiten goldbraun anbraten.

**Für den Tomatenkompott:**

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Zusammen mit Oliven in eine ofenfeste Form geben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Tomatensaft mit etwas Zitronensaft, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl verrühren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Tomaten ca. 15 Minuten im Ofen schmoren lassen.

**Für den Parmesanchip:**

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Parmesan reiben und auf einem Blech mit Backpapier kleine Käsehäufchen machen. Parmesan ca. 10 Minuten backen, bis Käse zerlaufen und goldbraun gebacken ist. Auskühlen lassen und Gericht mit Parmesanchip garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marika Loacker am 30. Oktober 2018