

PRIMO CAPITOLO · GLI ANTIPASTI

Crostata di ricotta e crema

Teigkruste in Ricottacreme

Wer cremige Käsegerichte liebt, wird an dieser toskanischen Crostata seine helle Freude haben: Sie ist unkompliziert zuzubereiten und schmeckt dabei richtig gut. Ein Tipp vorweg – die Crostata schmeckt am besten, wenn sie kurz vor der Ankunft der Gäste gebacken wird, damit der Boden schön knusprig bleibt.

REZEPT

Crostata di ricotta e crema

Teigkruste in Ricottacreme

HERKUNFT

Toscana

SCHWIERIGKEIT

leicht

ZEIT

30 Min.

FÜR

6 Personen



Crostata di ricotta e crema, frisch aus dem Ofen

PRIMO CAPITOLO · GLI ANTIPASTI

Was Sie brauchen

- 1 Auflaufform, quadratisch oder rechteckig
- Backpapier
- 1 großes Schneidebrett
- 1 scharfes Messer
- 1 große Schüssel
- 1 Holzlöffel
- 1 Nudelrolle

Zutaten

für 6 Personen

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 50 ml Olivenöl
- 60 ml lauwarmes Wasser
- 30 g geschmolzene Butter
- 1 TL Lorbeercreme

Für die Füllung

- Olivenöl zum Braten
- 4 mittelgroße Knoblauchzehen
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 100 g Spinat, frisch oder gefroren
- 3 Frühlingszwiebeln
- 200 g Ricotta oder ein anderer cremiger Käse
- 30 g geriebener Parmesan
- 3 Eier
- 50 g Rucola-Pesto
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Prise Oregano und Basilikum, gemahlen
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 3 Zweige Minze
- 12 Kirschtomaten

PRIMO CAPITOLO · GLI ANTIPASTI

Zubereitung

- 1** *Der Teig*
Das Mehl auf dem Tisch oder in einer großen Schüssel ausbreiten und eine Mulde in die Mitte drücken. Olivenöl, geschmolzene Butter, lauwarmes Wasser und die Lorbeercreme hineingeben und die Mulde langsam von innen nach außen schließen. Alles mit den Händen zu einer geschmeidigen, dichten Masse verarbeiten.
- 2** *Ruhen lassen*
Den Teig in Klarsichtfolie oder ein feuchtes Tuch wickeln und 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, bevor er ausgerollt und geformt wird – so bleibt er geschmeidig und lässt sich anschließend leichter verarbeiten.
- 3** *Die Füllung anbraten*
Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Spinat und die in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten mitkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

PRIMO CAPITOLO · GLI ANTIPASTI

Zubereitung

Fortsetzung

- 4** *Die Farce*

Den Ricotta in eine große Schüssel geben und mit einem Holzlöffel cremig rühren. Parmesan, Eier, Rucola-Pesto, Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum sowie die fein geschnittene Petersilie und Minze hinzufügen und alles gut vermengen, bis eine feste, gleichmäßige Masse entsteht.
- 5** *Die Auflaufform vorbereiten*

Den Teig mit der Nudelrolle auf einem Schneidebrett rund 2 mm dünn ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte oder geölte Auflaufform legen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die halbierten Kirschtomaten obenauf legen und den Teigrand nach Belieben kunstvoll formen.
- 6** *Backen*

Bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig wird. Anschließend weitere 10 Minuten auf der unteren Schiene backen, damit auch der Boden schön kross wird. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Dazu passt ein trockener, kühl servierter Weißwein.

Buon Appetito, Tonio Abbruzzi