

Pikante Ricotta-Törtchen

Zutaten für 12 Stück:

12 Sandwichtoastscheiben
Fett für die Förmchen
½ Bund Basilikum
100 g Gorgonzola
200 g Ricotta
1 EL mittelscharfer Senf
100 ml Sahne
50 g Blütenzarte Köllnflocken
30 Cocktailtomaten
4 EL Honig
½ TL Chilipulver
Salz

Zubereitung:

Toast entrinden und mit dem Nudelholz so flach wie möglich ausrollen. 12er Muffinform ausfetten und Toastscheiben in die Förmchen drücken.

Basilikum abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Gorgonzola mit einer Gabel

fein zerdrücken. Ricotta, Senf, Gorgonzola und Sahne. Blütenzarte Köllnflocken und

Basilikum zugeben und alles vermischen.

Creme in die Förmchen geben. Tomaten waschen, halbieren und auf die Creme legen.

Im vorgeheizten Backofen backen.

Honig mit Chilipulver und Salz verrühren und warme Törtchen damit bestreichen.

Ober-/Unterhitze: 180 °C

Umluft: 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit ca.45 Minuten (ohne Wartezeit)

Nährwerte pro Stück:

6 g Eiweiß, 18 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 9 g Fett, 177 kcal / 741 kJ