



Erdbeer-Ricotta Tarte mit Erdbeeren und süßem Basilikumpesto

Zutaten für die Tarte:

1 Eigelb
40 g Vanillezucker
250 g Ricotta
Schalenabrieb und Saft
einer halben Limone
1 Eßl. brauner Zucker
1 Rolle Blätterteig

Zutaten für das Pesto:

1 Bund Basilikum
0,1 l Wasser mit 75 g Zucker verkochen
und auskühlen lassen
30 g geröstete Mandelstifte
Mark einer Vanilleschote
Schalenabrieb und Saft
einer halben Zitrone

Erdbeersalat:

250g Erdbeeren

So wird's gemacht

TARTE: 4 Tartformen von 8 cm Durchmesser ausfetten, mehlieren und mit dem Blätterteig auslegen. Überstehende Teigränder entfernen. Ricotta mit dem Vanillezucker, dem Eigelb Limonensaft und -abrieb verrühren und auf die Tartformen aufteilen. Den braunen Zucker gleichmäßig auf den Tarteoberflächen verteilen und im Ofen für ca. 25 Min. bei 190 Grad backen.

PESTO: Sämtliche Zutaten, bis auch den Zitronensaft, in einen Standmixer geben und fein pürieren. Erst kurz vor dem Gebrauch den Zitronensaft einrühren, da sonst das Pesto an Farbe verliert.

ERDBEERSALAT: Erdbeeren waschen und auf gewünschte Größe klein schneiden. Mit einem Eßlöffel Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

BACKZEIT CA. 25 MINUTEN