

## Rezept

# Ricotta-Kräuter-Creme mit Gemüse-Vinaigrette

Ein Rezept von Ricotta-Kräuter-Creme mit Gemüse-Vinaigrette, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>je 1</b> rote und gelbe Papirkaschote	<b>1 kleine</b> Salatgurke
<b>8</b> Kirschtomaten	<b>3-4 EL</b> Pinienkerne
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 kleine</b> rote Chilischote
<b>2 EL</b> Aceto balsamico bianco	<b>1 EL</b> Ahornsirup
<b>4-5 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>je 2 Stängel</b> Petersilie, Basilikum und Estragon
<b>250 g</b> Ricotta	<b>1 Handvoll</b> Rucola zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und klein würfeln. Die Gurke schälen, längs halbieren, mit einem Löffel entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Den Knoblauch schälen und fein reiben. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Beides mit Essig, Ahornsirup und Öl verrühren, die Gemüsegewürfel unterrühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse-Vinaigrette und Tomaten auf Teller verteilen.
3. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Kräuter mit Ricotta verrühren, die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Creme mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken formen und auf der Vinaigrette anrichten. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Mit Pinienkernen darauf verteilen. Dazu passt frisches Weißbrot.