

Rezept

Schicht-Panzanella mit Basilikumcreme

Ein Rezept von Schicht-Panzanella mit Basilikumcreme, am 29.03.2023

Zutaten

500 g Kirschtomaten	1 EL Aceto balsamico
4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	150 g Ciabatta
1 kleine Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum (ca. 50 g)
100 g saure Sahne	250 g Ricotta
Zucker	Chilipulver
1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft	4 EL Pesto (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Gläser (à 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und vierteln. Essig mit 2 EL Öl gut verrühren, salzen und pfeffern. Mit den Tomaten mischen und durchziehen lassen. Das Brot 1 cm groß würfeln, den Knoblauch schälen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch dazupressen, das Brot hineingeben und alles gut verrühren. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun braten, herausnehmen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.
2. Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und grob zerschneiden. Mit der sauren Sahne mit dem Pürierstab fein pürieren, anschließend unter den Ricotta rühren und mit Salz, Pfeffer sowie je 1 Prise Zucker, Chilipulver und etwas Zitronensaft abschmecken.
3. Das abgekühlte Brot auf die Gläser verteilen. Darauf die Tomaten und darauf locker die Basilikumcreme schichten und glatt streichen. Nach Belieben 1 Klecks Pesto daraufgeben und servieren. (Die fertigen Gläser können auch ruhig noch etwas kühl stehen, das Pesto aber erst vor dem Servieren daraufgeben.)