

# Tomatensalat mit Ricotta - Basilikum Creme

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, ein üppiger Tomaten Salat

## Zutaten

- 4 - 6 vollreife Freiland Tomaten (Nach Größe)
- 1 Bündchen frischer Basilikum, gewaschen, trocken abgelaufen
- 1/2 Tl frischer, gehackter Thymian
- 1 Msp. geriebener Knoblauch
- 50 g Ricotta
- 2 El saurer Rahm
- 1 Tl Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den vorbereiteten Basilikum, Thymian und Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren, salzen, pfeffern. Mit Zitronensaft abschmecken und mit Ricotta und Sauerrahm verrühren.

### Schritt2

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser brühen und sofort wieder in kalten Wasser abschrecken.

### Schritt3

Schälen, Kerne entfernen und in dicke Spalten schneiden.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

### Schritt5

Einige Basilikum Blätter zunächst anrichten, darüber die Tomaten Spalten geben; etwas salzen und

pfeffern.

### **Schritt6**

"Üppig" die Ricotta - Basilikum Creme darüber geben, servieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** saisonal, Tomatensalat **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensalat-mit-ricotta-basilikum-creme/>