



## Ricotta aus dem Ofen

mit Oliven- und Haselnussöl


### Zutaten

- 500 g Ricotta (2 Becher je ca. 250 g)
- 6 Zweiglein Thymian
- 50 g ungesalzene geschälte Pistazien
- 2 EL **St. Galler Olivenöl**
- 200 g Baguette
- 1 EL **St. Galler Trauben-Balsamessig** oder **Balsamico Bianco**
- 2 EL **St. Galler Haselnussöl**
- 1 EL flüssiger Honig
- 0.25 TL Salz
- wenig Pfeffer

### Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Ricotta aus den Bechern in eine mit Öl eingeriebene ofenfeste Form stürzen.
3. Thymianblättchen abzupfen, Pistazien grob hacken, beides mit dem Öl mischen, auf dem Ricotta verteilen.
4. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.
5. Baguette in Scheiben schneiden, in einer heissen Bratpfanne beidseitig je ca. 2 min. rösten.
6. Balsamessig, Öl und Honig verrühren, würzen, mit den Baguettescheiben zum Ricotta servieren.

### QUICK-INFOS

- Rezept für: 
- Vorbereitung: 10 min.
- Zubereitung: 20 min.

### Tipps:

Form: eine ofenfeste Form von ca. 1 Liter, gefettet.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

