

Eine überraschende, erfrischende Vorspeise,
die toll aussieht und im Handumdrehen zubereitet ist!

Ricotta tiepida nel limone di Amalfi Lauwarmer Ricotta in einer Amalfizitrone

Zutaten für 4 Personen

300 g frischer Ricotta durchs Sieb streichen, dann wird er feiner, cremiger.

½ Zitrone, Saft und Schale Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale dazugeben.

Salz Mit Salz abschmecken. Es darf ruhig etwas zitronensauer sein.

2 grosse Zitronen halbieren und aushöhlen wie unten beschrieben. Auf der runden Seite etwas Schale wegschneiden, damit die Hälften stehen.

4 kleinere Zitronen Wenn Sie keine grossen Zitronen kaufen können, so schneiden Sie nur einen Drittel weg und höhlen zwei Drittel aus.

Die Ricottamasse einfüllen, die Zitronen auf ein Backblech geben und zur Seite stellen. Höchstens eine halbe Stunde stehen lassen, sonst wird der Ricotta etwas bitter.

Ein grünes «Nestchen» basteln, um die Zitrone einzubetten: im Frühling ist Mönchsbart ideal, im Sommer empfehlen sich Zucchini und frische Lorbeerblätter sind immer eine gute Lösung.

Der Saison entsprechend bereiten wir Zucchini zu:

200 g Zucchini in feine Stängelchen schneiden, im Olivenöl mit einem Hauch Knoblauch leicht andünsten und abschmecken.

1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer

3 EL Olivenöl

Fertigstellen:

im Backofen die Zitronenhälften bei 160° 10 bis 15 Minuten wärmen.

Die Zitronen auf Teller geben, das Grün rundherumlegen, den Ricotta mit Olivenöl beträufeln. Auch ein kleines Loch im Ricotta gefüllt mit Olivenöl sieht schön aus und schmeckt sehr gut!

Zitronen aushöhlen:

Um die Zitronenhälften auszuhöhlen, diese zuerst auspressen und dann mit einem kleinen Küchenmesser die Trennwände herausnehmen. Aus dem Zitronensaft eine «Limonata» zubereiten: ein sanft gezuckertes Zitronenwasser ist ein guter Durstlöscher, nicht nur in der Küche!

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



VERONICAS TIPP:

Zu Zeiten der Zucchini-schwemme im Garten füllen Sie die Zitronen mit fein gehobelten, gedünsteten Zucchini. Kräuter und Knoblauch nach Belieben kurz mitdünsten. Beim Einfüllen der Zucchini geben Sie auch etwas zerbröselten Feta dazu und bedecken die Füllung mit geriebenem Parmesan. In diesem Fall stellen Sie den Backofen auf 200 Grad. Schön sieht es aus, wenn Sie die Zitronenhälften auf drei frische Lorbeerblätter stellen im Ofen. Dann zieht dieser Duft feinwürzig in die Zitronen ein. Denkbar sind natürlich auch andere Füllungen: Reste von Risotto, Dinkel, angereichert mit etwas Fisch, lassen Sie Ihre Gedanken spielen!