Gegrillte Paprika mit Ricotta-Pinienkerncreme

Peperoni con ricotta e pino – köstlich italienische Antipasti mit Pesto Verde

Leicht | 4 Portionen | 60 min.



Antipasti – die beliebten Vorspeisen der italienischen Küche und das schon seit dem antiken Rom. Die vielseitigen Zusammenstellungen der Zutaten ermöglicht, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Vor allem gegrilltes Gemüse ist dabei oft gefragt, wie auch in diesem Rezept: Geröstetes Ciabatta bestrichen mit Pesto Verde, gegrillter Paprika und einer selbstgemachten Creme aus Pinienkernen und Ricotta lädt zu einer köstlichen Vorspeise ein. Das Kosten deiner gegrillten Antipasti lädt dich garantiert dazu ein von deinem nächsten Italienurlaub zu träumen. Magnifico!

Zutaten

2 Paprika, rot

2 EL ORO di Parma Pesto Verde

100 g Ricotta

50 g Pinienkerne

1 Zitrone

Meersalz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

1 Ciabattabrot (á 8 Scheiben)

Schritt 1: Die Vorbereitung

Halbiere die Paprika und lege sie auf ein Backblech. Bei 180 °C für 30 Minuten in den Ofen schieben und anschließend abkühlen lassen. Reibe währenddessen etwas Schale von der Zitrone ab. Danach kannst du die Paprika entkernen und schälen.

Schritt 2: Die Ricotta-Pinienkerncreme

Röste zuerst die Pinienkerne. Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen, und die Pinienkerne sowie geriebene Zitronenschale dazugeben. Jetzt musst du die Mischung nur noch verrühren und zur Seite stellen. Molto facile!

Schritt 3: Das Finale

Schneide das Ciabatta-Brot in gleich große Scheiben und beträufle es mit etwas Olivenöl. Dann mit Salz würzen. Die Brote kannst du für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben und anschließend mit ORO di Parma Pesto Verde bestreichen. Die gegrillte Paprika auf die Brote legen und mit der köstlichen Ricotta-Pinienkerncreme servieren. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte