



Ricotta-Aprikosen mit Tomatenpesto auf gemischten Salatblättern

125 g Ricotta, 1EL fein gehackte Rosmarinnadeln, Salz u. Pfeffer, 6 reife Aprikosen, 50g getrocknete Tomaten in Öl, 1 EL Tomatenmark, 20 g frisch geriebener Parmesan, 2-6 EL Olivenöl, 80 g gemischte Salatblätter (z.B. Blattspinat, Feldsalat und Rucola), 1 EL Aceto Balsamico, ca. 3 EL brauner Zucker, 40g Pinienkerne. Außerdem: Kugelausstecher und kleine Bunsenbrenner

Ricotta mit Rosmarin verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aprikosen waschen und halbieren. Aprikosenhälften entkernen und mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Ricottamasse hineinfüllen und glatt streichen. Aprikosen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, würfeln und mit Tomatenmark, Parmesan und 4 EL Olivenöl oder 4 EL abgetropftem Tomatenöl fein pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salate waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und trocken schleudern. Aus dem Balsamico, Salz, Pfeffer und 4 EL Oliven eine Vinaigrette rühren und unter den Salat mischen.

Gefüllte Aprikosenhälften mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren lassen. Je 3 Aprikosenhälften mit etwas Salz und Pesto auf Tellern anrichten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und darüber streuen.