Ölz Landbrot Dinkel mit Ricotta & Ofentomaten

Ideal als leichtes Mittagessen oder sommerliche Jause

Zutaten
2 Sche Ölz Super Soft Sandwich
200 g Ricotta
250 g Cherrytomaten
2 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Oregano
Salz & Pfeffer
etwas Zitronenabrieb
frische Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitungszeit
20 min

1. Ofentomaten zubereiten
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Cherrytomaten in eine kleine Auflaufform geben, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend etwa 15 Minuten rösten, bis die Tomaten weich sind und leicht aufplatzen.

2. Ricotta-Creme vorbereiten
Ricotta glatt rühren und mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Brot rösten
Die Scheiben Ölz Landbrot Dinkel in einer Pfanne oder im Toaster goldbraun rösten.

4. Anrichten
Die Ricotta-Creme großzügig auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Die warmen Ofentomaten daraufsetzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

5. Verfeinern
Mit frischen Basilikumblättern garnieren und nach Belieben mit etwas zusätzlichem Pfeffer und Zitronenabrieb bestreuen.

6. Servieren
Sofort genießen, solange die Tomaten noch warm sind.