

**Ricottacreme mit Oliven****Zutaten (für 4-6 Personen):**

2 EL Pinienkerne
1 Bund Basilikum
1 Stängel Zitronenmelisse
15 schwarze Oliven ohne Stein
1 unbehandelte Zitrone
1 EL Rosinen
250 g Ricotta
Salz
Pfeffer
Rosa Pfeffer zum Garnieren

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden in ca. 3 Min. hellbraun rösten. Herausnehmen und hacken.

Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blätter fein schneiden. Die Oliven fein hacken. Die Zitronen heiss waschen, die Schale abreiben. Die Rosinen hacken. Alles mit Ricotta mischen.

Die Zitrone auspressen. Die Creme mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Garnieren rosa Pfefferkörner mit dem Messerrücken zerdrücken und auf die Creme streuen.

Rezept aus:

«Brot & Aufstriche», GU Verlag

(Redaktion/Moderation: Patrick Zbinden)

Kochen mit Patrick Zbinden, Freitag, 01. September 2006, 11.10-11.30 h, DRS3