

Ofentomaten- Harissa-Salat mit Ricotta und Mandeln



«Ich mache mit, weil es mir am Herzen liegt, die Lebensmittelhilfe Tischlein deck dich zu unterstützen. Der Einsatz der vielen ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist bewundernswert.»

Tanja Grandits | Restaurant Stucki, Basel | www.stuckibasel.ch

Ofentomaten-Harissa-Salat mit Ricotta und Mandeln

Zutaten

Salat

- 3 rote Paprika
Olivenöl zum Bestreichen
- 200 g Tomaten
- 1/2 unbehandelte Zitrone
(abgeriebene Schale)
- etwas Meersalz, schwarzer Pfeffer
(aus der Mühle)
- 1 Messerspitze Zimt
- 200 g Ricottina, zerbröselt
- 1/2 Bund Minze
- 200g Mandeln (geröstet und grob gehackt)

Dressing

- 8 EL Olivenöl
- 6 EL Rotweinessig
- 1 EL Harissa Würzpaste
- 1 EL (Akazien)-Honig
- etwas Salz, schwarzer Pfeffer
(aus der Mühle)

Zubereitung

Salat

- Die Paprika halbieren, entkernen, auf ein Blech legen, mit Olivenöl einstreichen, salzen, pfeffern und **10 Min.** unter dem Backofengrill rösten, bis die Haut sehr dunkel ist, in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und abkühlen lassen
- Dann die Haut abziehen und die Paprika in lange Streifen schneiden
- Die Tomaten halbieren, auf ein Blech legen und mit Olivenöl bestreichen, mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Zimt würzen, im Ofen bei **225 Grad 10 Min.** rösten

Dressing

- Für das Dressing alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Paprika und Tomaten mit dem Dressing marinieren

Anrichten ★

- Den Salat auf Tellern anrichten und mit dem zerbröselten Ricottina bestreuen
- Die gezupfte Minze darübergerben, die Mandeln über den Salat streuen

Guten Appetit!

