



BASKISCHER CHEESECAKE MIT PARMESAN

15 MIN.
AKTIV

1 STD. 15 MIN.
GESAMT

277 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch, ohne Gluten | Fett: 25 g, Kohlenhydrate: 2 g, Eiweiss: 12 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 8 STÜCKE

Masse

250 g	Ricotta
250 g	Mascarpone
120 g	geriebener Parmesan
3	Eier
1 EL	grobkörniger Senf
½ Bund	Salbei, fein geschnitten
2 Zweiglein	Rosmarin, fein geschnitten
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Utensilien

Für eine Springform (ca. 18 cm Ø), Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

UND SO WIRDS GEMACHT

Masse

Ricotta und alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Mixers glatt rühren, in die vorbereitete Form füllen.

Backen

Ca. 60 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, Cheesecake lauwarm servieren. .

GUT ZU WISSEN



Dazu passt:

Salat



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/22004/