

Herzhafter Cheesecake

Zutaten – Boden

100 g Nüsse nach Wahl
50 g Parmesan
20 g Butter
Salz, Pfeffer

Zutaten – Füllung

250 g Ricotta
150 g Feta
2 Eier
1 Knoblauchzehe
Schale einer halben Zitrone
Etwas Milch/Joghurt zum Verdünnen

Zutaten – Topping

200 g kleine Tomaten
15 g Olivenöl
15 g Balsamico
15 g Honig
Thymian
Salz, Chiliflocken

Zubereitung – Boden

Nüsse fein mixen. Parmesan reiben und mit warmer Butter mischen. In Cocotten drücken (ca. 1,5 cm). 10 Minuten backen.

Zubereitung – Füllung

Knoblauch reiben und mit allen Zutaten mixen. Auf den Boden geben. 30 Minuten backen. 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitung – Topping

Alle Zutaten mischen und in separater Form backen, bis die Tomaten karamellisieren. Leicht zerdrücken, abschmecken und auf den Cheesecake geben.