

Ricotta-Cake

Für 1 Kastenform (Cakeform)
von 24 cm Länge

600 g gemischtes Gemüse
(Karotten, Zucchini, Champignons)

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Olivenöl

100 g Pecorino

300 g Ricotta

4 große Eier

½ Bund Zitronenthymian

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Gemüse in 1 cm große Würfel, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin etwa 3 Minuten andünsten, das Gemüse beugeben und rund 5 Minuten weiterdünsten. Auskühlen lassen.

Den Pecorino grob reiben und mit dem Ricotta und den Eiern mischen. Die Thymianblätter abzupfen und dazugeben. Die Ricottamasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse darunter mischen. Die Masse in die vorbereitete Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen. Herausnehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

