



## Erdbeer-Ricotta Tarte mit Erdbeeren und süßem Basilikumpesto

### Zutaten für die Tarte:

1 Eigelb  
40 g Vanillezucker  
250 g Ricotta  
Schalenabrieb und Saft  
einer halben Limone  
1 Eßl. brauner Zucker  
1 Rolle Blätterteig

### Zutaten für das Pesto:

1 Bund Basilikum  
0,1 l Wasser mit 75 g Zucker verkochen  
und auskühlen lassen  
30 g geröstete Mandelstifte  
Mark einer Vanilleschote  
Schalenabrieb und Saft  
einer halben Zitrone

### Erdbeersalat:

250g Erdbeeren

### So wird's gemacht

**TARTE:** 4 Tartformen von 8 cm Durchmesser ausfetten, mehlieren und mit dem Blätterteig auslegen. Überstehende Teigränder entfernen. Ricotta mit dem Vanillezucker, dem Eigelb Limonensaft und -abrieb verrühren und auf die Tartformen aufteilen. Den braunen Zucker gleichmäßig auf den Tarteoberflächen verteilen und im Ofen für ca. 25 Min. bei 190 Grad backen.

**PESTO:** Sämtliche Zutaten, bis auch den Zitronensaft, in einen Standmixer geben und fein pürieren. Erst kurz vor dem Gebrauch den Zitronensaft einrühren, da sonst das Pesto an Farbe verliert.

**ERDBEERSALAT:** Erdbeeren waschen und auf gewünschte Größe klein schneiden. Mit einem Eßlöffel Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

BACKZEIT CA. 25 MINUTEN