

CALAMARETTI MIT ZIMT TOMATE UND RICOTTA CREME

Zutaten (Calamaretti)

- 8 kleine Calamaretti
- Salz
- 1 Prise [Piment d'Espelette](#)
- 2 EL Olivenöl

Zutaten (Zimt-Tomaten)

- 4 kleine Tomaten, blanchiert und geschält
- 5 EL Olivenöl
- [Fleur de Sel](#)
- 1/2 TL [Zimt](#)
- 1/2 Zitrone, Saft

Zutaten (Ricottacreme)

- 2 EL Ricotta
- 1 EL Frischkäse
- 1/2 TL Tomatenpüree
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise [Piment d'Espelette](#)
- 1 Prise [Zimt](#)

Die Calamaretti waschen und ausnehmen. Die Köpfe abschneiden und die Körper längs halbieren. Auf der Innenseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen und im heißen Olivenöl sautieren. Für die Zimt-Tomaten das obere Drittel der Tomaten abschneiden. Die Tomaten ausholen und zusammen mit den abgeschnittenen Tomatendeckeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Je 1 Esslöffel Olivenöl in die Tomaten geben, mit Fleur de Sel und Zimt würzen. Auf die Deckel ebenfalls etwas Olivenöl, Fleur de Sel und Zimt geben. Im Ofen bei 100 Grad etwa 1 Stunde konfieren. Das Olivenöl aus den Tomaten in eine kleine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft mischen. Die Tomatendeckel würfeln, mit der Öl-Zitronensaft-Mischung vermengen und mit Salz abschmecken. Diesen Tomatensalat in die Tomaten füllen. Für die Ricottacreme alle Zutaten verrühren und mit Salz abschmecken. Die konfiierten Tomaten auf Teller geben, die Calamaretti dazulegen und etwas Ricottacreme daneben auftragen.

La Cucina