



Genuss-Rezept

Gutfried Salami-Körbchen

Zutaten für 4 Personen

80 g Gutfried Geflügel-Salami
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g Ricotta
100 g Mozzarella
50 g Parmesan
60 g Spinat
2 EL Thymian
2 EL Rote Paprika
Salz, Pfeffer
12er Muffinform

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Salamischeiben in der Muffinform gleichmäßig verteilen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und nach kurzer Zeit die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzugeben. Solange anbraten bis die Zwiebeln goldbraun sind.
2. Ricotta, Mozzarella und Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit einem Löffel unterheben und anschließend den gewaschenen und in feine Streifen geschnittenen Spinat dazugeben. Die Muffinform nun löffelweise mit der Mischung befüllen.
3. Bei 180 Grad für 15 Minuten backen. Die Muffinform aus dem Ofen nehmen. Die Salami-Körbchen mit dem Thymian und der kleingeschnittenen Paprika garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

