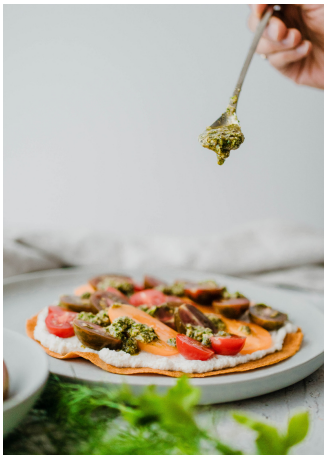
KAROTTEN TORTILLAS MIT RICOTTA, KIRSCHTOMATEN UND KRÄUTERPESTO

30 MIN VEGETARISCH GLUTENFREI

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Je eine kleine Handvoll Basilikum,
Petersilie und Dill
Saft von 1/2 Zitrone
150 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
50 g Kürbiskerne
250 g Ricotta
Etwas Milch
Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
2 Vollgemüse Karotten Tortillas
1 Rispe Kirschtomaten
3 gelbe Tomaten
7 grüne Tomaten
Olivenöl
Meersalz, Pfeffer
Zatar (optional)



ZUBEREITUNG:

Kräuter grob hacken, Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine zu einem Pesto verarbeiten.
Ricotta mit bisschen Milch, Zitronenschale, Salz und Pfeffer cremig rühren.
Tomaten waschen. Kirschtomaten und grüne Tomaten halbieren, gelbe Tomaten in Scheiben schneiden.
Karotten-Tortillas kurz in einer Pfanne ohne Fett erwärmen, dann mit der Ricottacreme bestreichen und mit den Tomaten belegen. Eine beliebige Menge Kräuterpesto darüber verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und evtl. etwas Zatar bestreuen.
Tipp: Unter den Rest des Kräuterpestos etwas geriebenen Parmesan rühren und zu Nudeln servieren. Statt den verschiedenen Tomatensorten kann natürlich auch nur eine Sorte, z.B. Kirschtomaten verwendet werden.