

Kümmel-Babkas auf marinierten Paprikas

(Rezept von SRF Osteuropa-Korrespondentin Sarah Nowotny; Quelle: «Polska – New Polish Cooking», Zuzana Zak, Verlag Quadrille)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 rote Peperoni
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Weisswein-Essig
- 1 EL frischer Thymian, Blättchen gezupft
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g Ricotta
- 2 Eier, getrennt
- ½ TL Weisswein-Essig
- ¼ TL gemahlener Kümmel
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Peperoni halbieren und entkernen und mit Olivenöl einpinseln. Mit der Schnittseite gegen unten auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. In den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben, bis die Haut der Peperoni schwarze Blasen wirft. Die Peperoni aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken und etwas auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Peperoni schälen und in Streifen schneiden. Den Essig dazu giessen und Thymian, Lorbeerblatt und schwarzen Pfeffer zugeben. Mindestens 1 Std., besser aber über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen und die Muffinförmchen mit Öl einstreichen. Die Ricotta mit dem Eigelb mischen. Salz und Kümmel zugeben und gut mischen. ½ TL Weisswein-Essig zum Eiweiss geben und das Eiweiss steifschlagen. Die steifgeschlagenen Eiweisse vorsichtig unter die Ricotta-Masse ziehen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die Muffinförmchen verteilen und die Küchlein ca. 30 Min. im Ofen goldbraun backen.



Die Peperoni-Streifen aus der Marinade heben und auf die Teller verteilen. Die Babkas auf den marinierten Peperoni anrichten.