



## *Karottentorte herzhaft anders mit Ricotta-Dip*

### Zutaten:

350 g Karotten  
 6 Eier  
 150 ml Sahne  
 80 g Butter (raumtemperatur)  
 180 g geriebenen Parmesan  
 1 Zwiebel  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 7 EL Olivenöl extra vergine  
 1 Handvoll Basilikum (geschnitten)  
 100 g reife Datteltomaten (gewürfelt)  
 3 kleine Kartoffeln  
 200 ml Gemüsebrühe

50 g glatte Petersilie  
 300 g Mehl  
 75-100 ml Milch  
 150 ml Sahne  
 1 Würfel Hefe  
 300 g Ricotta  
 40 g Schnittlauch  
 Muskatnuss  
 Salz und Pfeffer  
 Tabasco

Zusätzlich: Basilikumpesto, eine Handvoll Datteltomaten

### Zubereitung:

1. Kocht die Kartoffeln am besten schon einen Tag vorher gar. Schält sie und schneidet sie in Würfel.
2. Erwärmt die Milch in einem kleinen Topf. Aber passt auf, sie darf auf keinen Fall kochen. Bei Verwendung sollte sie lauwarm sein.
3. Gebt das Mehl in eine große Rührschüssel und drückt mit der Faust eine Mulde hinein und lasst die lauwarme Milch hineingießen. Bröselst die Hefe dazu und rührt (mit einem Knethaken oder von Hand) alles zusammen mit 50 ml Sahne zu einem homogenen Teig. Lasst den Teig mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen.
4. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Karotten schälen und fein reiben.
5. Trennt die Eier. Rührt die Butter mit einem Handmixer in einer Rührschüssel cremig. Gebt das Eigelb, die restliche Sahne und 120 g Parmesan hinzu und verrührt alles zu einer cremigen Masse. Falls das Ganze flockt, erwärmt alles leicht, aber auch nur kurz über einem Wasserbad.
6. Schneidet die Zwiebel und die Schalotte fein, gebt alles zusammen mit der gequetschten Knoblauchzehe in eine Pfanne. Mit 4 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten andünsten lassen.
7. Heizt den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vor.



8. Nun gebt Ihr die Karotten, das Basilikum, Tomaten und die vorgekochten Kartoffeln dazu und lasst alles 15 Minuten weiterkochen. Gießt ab und zu etwas Brühe dazu.
9. Jetzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend müsst Ihr das Gemüse mit einem Stabmixer zu einem Püree verrühren. Danach gebt Ihr die eben zubereitete Mischung aus Sahne, Butter, Eigelb und Parmesan dazu.
10. Die fein geschnittene Petersilie rührt Ihr unter die pürierte Masse. Schlagt die 6 Eiweiß zu Schnee.
11. Knetet Euren Hefeteig nun kräftig durch und gebt die pürierte Masse hinzu. Noch einmal durchkneten. Hebt zum Schluss vorsichtig den Eischnee unter.
12. Fettet eine Springform (Ø26 cm) ein und bestäubt sie mit Mehl. Gebt den Teig hinein und ab damit in den Ofen für ca. 30-40 Minuten.
13. Während Eure Karottentorte im Ofen ist, könnt Ihr den Ricotta-Dip vorbereiten. Gebt Ricotta, den restlichen Parmesan, 2 EL Olivenöl und den fein geschnittenen Schnittlauch in eine Schüssel. Würzt das Ganze mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer.
14. Falls die Masse zu fest ist, gebt etwas Milch hinzu. Rührt solange, bis der Dip schön cremig ist und stellt den Dip für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
15. Sobald die Karottentorte fertig gebacken ist, solltet Ihr etwa 10 Minuten warten, bevor ihr die Springform löst.
16. Anschließend könnt Ihr die Torte in Stücke schneiden und mit dem Dip anrichten.
17. Tipp: Besonders gut passen hier noch in Scheiben geschnittene Datteltomaten, die Ihr einfach mit Basilikumpesto vermischt.