Gebackener Ricotta-Dip mit Knoblauch

> 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

Für den gebackenen Knoblauch

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 1,5 EL Olivenöl in eine backofenfeste Pfanne oder Form geben.
2. Nun die äußerste Schale der Knoblauchknollen entfernen, mit einem großen Messer quer halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form oder Pfanne legen. Das restliche Öl über die Knoblauchknollen träufeln.
3. Die Form oder Pfanne anschließend für ca. 35 Minuten in den Backofen stellen und nach 20 Minuten die Kalamata Oliven dazugeben.
4. Danach etwas abkühlen lassen und die einzelnen Knoblauchzehen aus der Hülle quetschen.

Für den gebackenen Ricotta-Dip

1. Zitrone waschen und etwas von der Schale abreiben.
2. Ebenso den Parmesan reiben.
3. Die gebackenen Knoblauchzehen *(siehe oben)* in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.
4. Zum Knoblauch Ricotta, Parmesan und Zitronenschale geben und mit Salz und Oregano abschmecken.
5. Alles verrühren, bis eine homogene Masse entsteht und anschließend wieder in der ofenfesten Form für ca. 15-20 Minuten im Backofen backen lassen.

Zutaten

Für den gebackenen Knoblauch:

- 1 Knolle Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 20 g Kalamata Oliven

Für den gebackenen Ricotta-Dip:

- 1 Packungen GOLDSTEIG Ricotta
- 50 g Parmesan
- 1/2 TL geriebene Zitronenschale
- 1 EL gehackter Oregano (frisch oder getrocknet)
- Salz