

Ricotta mit Honig und Mandeln
(für 4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

1 Bio Zitrone
250 g Ricotta

Zitrone heiß abwaschen und trocken tupfen.
Zitronenschale fein abreiben. 1 1/2 El
Zitronensaft aus der Frucht auspressen.
Ricotta mit der Hälfte der Zitronenschale
und dem Zitronensaft glatt rühren. Nicht zu
langerühren, sonst wird der Ricotta zu
flüssig! Ricotta kalt stellen.

30 g ganze ungeschälte Mandeln
4 sardische Ameretti

Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne
Fett hellbraun rösten und abkühlen lassen.
Amaretti grob zerbröseln. Honig in einen
Topf geben und leicht erwärmen.

2 El Waldhonig

Zitronen-Ricotta auf 4 Teller verteilen und
mit je 1/2 El Honig beträufeln. Mit
Mandeln, Amaretti-Bröseln und der
restlichen Zitronenschale bestreuen und
solort servieren.