

Rezept

Ricotta mit karamellisierten Feigen

Ein Rezept von Ricotta mit karamellisierten Feigen, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 1 Bio-Zitrone | 250 g Ricotta |
| 2 EL Puderzucker | 8 frische Feigen |
| 4 EL Butter | 4 EL Zucker |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 100 ml trockener Rot- oder Weißwein |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Ricotta mit dem Puderzucker, der Zitronenschale und 1-2 EL Zitronensaft verrühren und auf vier Dessertschälchen verteilen.
2. Die Feigen waschen und die Stielansätze abschneiden. Die Feigen halbieren. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne zerlassen, die Feigen mit den Schnittflächen nach unten hineinsetzen und bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. braten. Umdrehen und nochmals 1 Min. braten.
3. Die Feigen mit dem Vanillezucker mischen, aus der Pfanne nehmen und auf dem Ricotta anrichten. Den Wein in die Pfanne gießen und gut aufkochen. Den Sud über dem Ricotta und den Feigen verteilen.