Rezept

Schnelles Erdbeer-Ricotta

Ein Rezept von Schnelles Erdbeer-Ricotta, am 28.04.2024

Zutaten

- **400 g** Erdbeeren
- **100 g** Amarettini (italienische Mandelkekse)
- **250 g** Ricotta
- **100 g** Sahne
- **3 EL** Zucker
- **½** Bio-Zitrone
- **1 EL** flüssiger Honig
- Minzeblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und putzen. Die Beeren in kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker mischen.

---

2. Die Amarettini in einen Plastikbeutel geben und mit dem Nudelholz darüberrollen, bis mittelgrobe Brösel entstanden sind. Die Zitronenhälfte heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Ricotta mit Honig, der Zitronenschale und Sahne verrühren. Amarettinibrösel und Erdbeeren unterheben und die Creme in Schälchen füllen und mit Minze garnieren. Die Ricotta-Creme ganz stilecht mit Espresso servieren.