

Rezept

Ricotta-Aufstrich mit Cranberrys und Basilikum

Ein Rezept von Ricotta-Aufstrich mit Cranberrys und Basilikum, am 13.05.2025

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 EL getrocknete Cranberrys (ca. 10 g) | 1-2 Stiele Basilikum (je nach Größe) |
| 125 g Ricotta (italienischer Frischkäse) | 2-3 TL Zitronensaft |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 2 Vollkornbrötchen oder Scheiben Vollkornbrot (à 60 g) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Cranberrys grob hacken und mit 2 EL lauwarmem Wasser verrühren. Kurz quellen lassen.

2. Inzwischen das Basilikum trocken abreiben. Die Blätter von den Stielen zupfen und quer in feine Streifen schneiden.

3. Den Ricotta mit den Cranberrys samt Flüssigkeit und 1 TL Zitronensaft cremig rühren. Falls die Masse noch zu fest ist, ein wenig Wasser hinzufügen, bis eine streichbare Konsistenz entsteht. Das Basilikum unter den Aufstrich rühren.

4. Den Ricotta-Aufstrich mit Salz, Pfeffer und eventuell dem übrigen Zitronensaft abschmecken. Zu den Brötchen oder Brotscheiben servieren.