

## Rezept

# Ricottacreme india

Ein Rezept von Ricottacreme india, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)
<b>8</b> Minzblättchen	<b>250 g</b> Ricotta (italienischer Frischkäse)
<b>100 g</b> gehackte Pistazien	je 2 EL Orangen- und Limettensaft
je 1/4 TL gemahlener Koriander und Kreuzkümmel sowie Paprikapulver	Salz
	Sambal oelek

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas von 300 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauchzehe und Ingwer schälen, Minzblättchen waschen und trockenschütteln. Alles mit Ricotta, Pistazien, Orangen- und Limettensaft im elektrischen Zerkleinerer (oder im Mixer) fein pürieren.

---

2. Ricottacreme in eine Schüssel füllen, mit Koriander, Kreuzkümmel und Paprikapulver vermischen, mit Salz und nach Geschmack mit 1/2-1 TL Sambal oelek kräftig abschmecken.

---

3. Schmeckt besonders gut mit Vollkornbrot, Pappadams und Krupuk.