

Rezept

Ricottacreme india

Ein Rezept von Ricottacreme india, am 27.04.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
8 Minzblättchen	250 g Ricotta (italienischer Frischkäse)
100 g 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.