Ricotta mit Granatapfel und Mandelblättchen

Das Rezept für den Ricotta mit Granatapfel und Mandelblättchen ist einfach in der Umsetzung wenn es mal schnell gehen muss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Becher	Ricotta (250g)
1 Stk.	Granatapfel
3 EL	Mandelblättchen
3 EL	Akazienhonig
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den Ricotta mit Granatapfel und Mandelblättchen den Ricotta aus dem Becher auf einen Teller stürzen.

2. Nun den Granatapfel halbieren und aus einer Hälfte die Kerne rausholen. Die andere Hälfte zu Saft auspressen.

3. Dann die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, den Honig hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

4. Jetzt den Granatapfelsaft mit den Kernen über den Ricotta geben, die Mandelblättchen darauf verteilen und mit etwas Zimt bestäuben.

Tipp

Für den Ricotta mit Granatapfel und Mandelblättchen, bekommt man die Granatapfelkerne am besten aus der Schale, wenn man eine Hälfte über eine Schüssel hält und diese dann mit einem Kochlöffel heraus klopft.