

Ricotta-Brotaufstriche

Rezepte von Andrea L'Abbate aus der L'Abbate Käsefabrik in Offenbach

Ricotta-Aufstrich à la Caprese

Zutaten:

- 250 g Ricotta
- 1 El Tomatenpesto
- Prise Salz und Pfeffer
- 10 Mini-Mozzarella
- 10 Cocktail-Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- Deko:Sticks aus Karotte, Staudensellerie und bunter Paprika.

Zubereitung:

Die Ricotta wird mit 1 Esslöffel Tomatenpesto, einer Prise Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel mit einem Stabmixer glattgerührt.

Die fertige Masse in eine dekorative Schüssel umfüllen und mit den halbierten Mini-Mozzarellas, den halbierten Tomaten und den gezupften Basilikumblättern dekorieren.

Ricotta "Grün-Weiß"

Zutaten:

- 500 g Pellkartoffeln
- Eine handvoll gemischte Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Rucola
- 2 El Creme fraiche
- Prise Salz und Pfeffer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g Ricotta
- 500 g Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 20 min. kochen.

Zubereitung:

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen vom Stil zupfen. Alles im Mixer zerkleinern.

250 g Ricotta, 2 El Creme Fraiche, die Kräuter, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer glattrühren und zu den warmen Pellkartoffeln reichen.

Zum Schluss alles mit gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen.

Ricotta-Sesam Dip

Zutaten:

- 250 g Ricotta
- 2 El heller Sesam
- Zitronenabrieb
- Prise Salz und Pfeffer
- 1 Pack. Grissini

Zubereitung:

2 El Sesam in einer kleinen beschichteten Pfanne kurz ohne Fett anrösten. Den Ricotta mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Den noch warmen Sesam hinzufügen und alles mit dem Stabmixer glattrühren. In kleinen Gläschen servieren und Grissini dazu reichen.

Süße Ricotta-Brombeercreme

Zutaten:

- 250 g Ricotta
- 1 handvoll Brombeeren
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Esslöffel Puderzucker
- Deko :2 Esslöffel gehackte Pistazien und Pfefferminzblätter

Zubereitung:

Die Ricotta mit dem Puderzucker glattrühren. Die Brombeeren waschen und mit einem Spritzer Zitronensaft pürieren.

Nun beide Zutaten mit einem Esslöffel mischen. In kleine Gläschen füllen und mit gehackter Pistazie und Pfefferminzblätter dekorieren.

Extratipp: Die Creme kann auch zum Füllen von sizilianischen Cannoli verwendet werden.