

REZEPTIDEE

Aprikosen-Ricotta-Scheiben

mit LEICHT&CROSS



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten:

- 8 Scheiben LEICHT&CROSS, zum Beispiel Roggen
- 1 Packung Ricotta
- 8 Aprikosen
- 2 TL Olivenöl
- 1 EL Honig
- etwas Zitronensaft
- 70g Mandelsplitter
- 1 Handvoll Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Aprikosen waschen und in Streifen schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Honig hinzugeben. Aprikosen darin anbraten und mit etwas Zitronensaft ablöschen.
3. Mandelsplitter in einer anderen Pfanne ohne Öl anrösten.
4. Jetzt geht es an das Belegen: LEICHT&CROSS Scheiben mit Ricotta bestreichen, mit Aprikosen belegen und mit Mandelsplittern und frischer Zitronenmelisse toppen.