

GERÖSTETES BRIOCHE

Mit Zitronen-Ricotta und Balsamico-Beeren

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Zitronen mit der Feinreibe abreiben und die Hälfte davon mit Ricotta verrühren. 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen und die Heidelbeeren hineingeben. Die Beeren 5 Minuten anbraten und dann Zucker, Zimt sowie Balsamicoessig ergänzen. Wenn der Zucker geschmolzen ist, die Pfanne vom Herd nehmen.

Parallel in einer zweiten, großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen und die Briochescheiben von einer Seite goldbraun anrösten. Dann wenden und die restliche Butter in der Pfanne schmelzen. Dabei sollte die Butter unter die Briochescheiben gelangen, sodass auch die zweite Seite goldbraun geröstet wird.

Die Briochescheiben nun aus der Pfanne auf Teller geben und Zitronen-Ricotta darauf verteilen. Alles so verteilen, dass eine Mulde entsteht. Die Balsamico-Heidelbeeren in die Mulde geben, restlichen Zitronenabrieb darüberstreuen und genießen.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 4 dicke Scheiben Brioche
- 1 + 4 EL Butter
- 200 g Heidelbeeren
- 4 EL Balsamicoessig
- 4 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 250 g Ricotta
- 1 Bio-Zitrone

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Feinreibe, große Pfanne, kleine Pfanne, kleine Schüssel