

# Bruschetta e insalata di ricotta

Rezept für 4 Stück



Parisiette in Scheiben geschnitten

1 Gurke

½ rote Zwiebel

Kresse

Salz & Pfeffer nach Belieben

je 1 EL Essig & Öl

3 Esslöffel Ricotta

Schale & Saft von halber Zitrone

1-2 Prisen Hibiskusblütensalz

4-5 Tranchen Parmaschinken

frische Basilikumblätter



- ◆ Braten Sie die Parisiette Scheiben in Olivenöl knusprig an
- ◆ Die Gurke mit den Julienne Sparschäler in Spaghetti schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken und zusammen mit der Kresse zur Gurke geben. Die drei Zutaten gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie etwas Essig und Öl dazugeben. Beiseite stellen.
- ◆ Ricotta mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen, Pfeffer und das Hibiskusblütensalz dazugeben. Zitronensaft über die Mischung geben.
- ◆ Geröstete Parisiette Scheiben mit der Ricotta-Zitronen-Mischung bestreichen. Mit den Gurken-Staggetti und dem Parmaschinken belegen und einem Basilikumblatt dekorieren.