Ölz Milch Brötle mit frischen Erdbeeren & Ricotta Nockerl

Frühstücks-Gröstl mit Erdbeeren



Zutaten
4 Stück Ölz Milch Brötle
50 g Butter
4 EL Honig
300 g frische Erdbeeren gewaschen und geviertelt
1 halbe Zitrone
250 g Ricotta
5-6 kleine Minzblätter

Zubereitungszeit
15 min

1. Milch Brötle toasten:
Ölz Milch Brötle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Backofen bei 175 °C goldbraun und knusprig toasten.

2. Erdbeeren karamellisieren:
Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Honig hinzufügen und karamellisieren lassen. Die Erdbeeren dazugeben und kurz glasieren. Mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln, um die Süße auszubalancieren.

3. Gröstl zubereiten:
Die knusprigen Milch Brötle Scheiben in die Pfanne geben und vorsichtig mit der Erdbeer-Honig-Mischung schwenken, bis alles gut vermengt ist.

4. Servieren:
Das süße Gröstl direkt in der Pfanne servieren. Ricotta in kleinen Nockerln auf dem Gröstl verteilen und mit frischen Minzblättern garnieren.