



Ölz Dinkelbrot mit Ricotta & Nektarine

Fruchtig, cremig & herrlich sommerlich - perfekt für 2 Portionen zum Frühstück oder als leichte Jause



Zutaten

2 Scheiben Ölz Dinkelbrot
130 g Ricotta
1 reife Nektarine
1-2 TL Honig
1 TL Zitronensaft
Prise Salz
Frischer Basilikum
Frisch gemahlener Pfeffer

2 Portionen

Zubereitungszeit
10 min

1. Ricotta-Creme zubereiten:

Ricotta mit Zitronensaft und einer Prise Salz cremig verrühren.

2. Nektarine vorbereiten:

Die Nektarine waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

3. Belegen:

Die Dinkelbrot-Scheiben großzügig mit der Ricotta-Creme bestreichen und die Nektarinenspalten darauf verteilen.

4. Verfeinern:

Mit Honig beträufeln, frischen Basilikum darübergerben und mit etwas Pfeffer abschmecken.

5. Servieren:

Sofort genießen.