



CHEFKOCH.DE

Zimtaprikosen mit Ricottafüllung

für Liebhaber der orientalischen Küche ist das eine schöne Ergänzung einer Mezze - Vorspeise, kann auch als Dessert serviert werden

Aprikosen mit Orangensaft, Zucker und Zimt aufkochen und dann ca. 10 Minuten offen einkochen. Aprikosen herausnehmen und den Saft auf ca. 3 EL Sirup einkochen. Die Aprikosen abtropfen lassen und die Flüssigkeit zum kochenden Sirup geben.

Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten und dann fein hacken. Den Ricotta mit dem abgekühlten Sirup, Chili und Walnüssen vermischen. Mit Salz, Cayenne und Zimt abschmecken.

Die Aprikosen aufschneiden, die Ricottamasse in einen Spritzbeutel füllen und in die Aprikosen spritzen. Mit Minzblättchen dekorieren.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Bild für Druck ein-/ausblenden

Zutaten für 4 Portionen:

16	Aprikose(n), getrocknet, ca. 160 g
200 ml	Orangensaft
1 EL	Zucker
½ TL	Zimt
1	Chilischote(n), rot
50 g	Walnüsse
125 g	Ricotta
	Salz
1 Prise(n)	Cayennepfeffer
	Minze, zum Dekorieren

Verfasser: bushcook