



Parmesan-Ricotta-Creme

Zutaten für 4 Portionen

- » 50 g geriebener Parmesan guter Qualität
- » 150 g Mascarpone
- » 100 g Ricotta
- » 2 TL kalt gepresstes sehr gutes Olivenöl
- » Fleur de Sel
- » schwarzer frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Parmesan, Mascarpone, Ricotta und Olivenöl miteinander zu einer Creme verrühren.

2. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

3. Auf gerostetem Brot oder Crostini streichen und mit etwas Gemüse belegen.

Im Rezept [Thunfisch auf Orangen-Sojasauce](#) verwendet.