

## **Gebratener Pfirsich mit Ricotta-Creme**

### **Für zwei Personen**

2 Pfirsiche	100 g Mandelblättchen	2 EL Honig
100 g Ricotta	2 EL Zucker	1 unbehandelte Zitrone

Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne langsam anbraten. Anschließend die Mandelblättchen und den Honig dazu geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Ricotta mit Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft glatt rühren und auf einem Teller ausstreichen.

Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben auf die Creme legen und mit Mandelblättchen garniert servieren.

Erwin Kirchner am 07. August 2015