

# Süsse Sünden aus dem Südtirol

## Ricottatörtchen auf Erdbeerbett

---

Zubereitung: ca. 15 Minuten,

Angaben: 4 Personen, ca. 230 kcal

---

|     |     |                      |  |
|-----|-----|----------------------|--|
| 250 | g   | Erdbeeren            | Erdbeeren in feine Scheiben schneiden. Mit Aceto und             |
| 2-4 | TL  | Aceto balsamico, rot | Puderzucker 10 Minuten marinieren. 16-20 grosse Erd-             |
| 2   | EL  | Puderzucker          | beerescheiben beiseite legen. Restliche Erdbeerschei-            |
| 1   | Stk | Ricottatörtchen      | ben auf vier Teller verteilen. Ricottatörtchen aus der           |
|     |     | nature, 300 g        | Verpackung heben, vierteln und je $\frac{1}{4}$ auf das Erdbeer- |
| -   | -   | Minzeblättchen       | bett setzen. Beiseite gestellte Erdbeerscheiben an den           |
|     |     |                      | Törtchenrand drücken. Mit Minzenblättchen garnieren.             |