

Ricotta mit weißer Schokolade, Gurkentapioka & Haferkrokant



Zutaten (für 4 Personen)

100 g weiße Kuvertüre
50 ml Sahne
1 Salatgurken
25 g Tapioka-Perlen
1 TL Ahornsirup
1-2 Zweige Dill
25 g Zucker
25 g Haferflocken
100 g Haferkekse
250 g Ricotta
1 TL Zitronenabrieb
Deko: Dillspitzen, Blutampfer



Zubereitungszeit
60 Min



Kcal
487

KJ
2038

Eiweiss
10,5 g

Fett
25,2 g

Kohlenhydrate
52,6 g

Zubereitung

1. Die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. 1/2 Gurke entsaften oder fein pürieren und dann durch ein Sieb passieren. Die Tapioka-Perlen in reichlich Wasser nach Packungsangabe ca. 20 Min. kochen und unter fließendem Wasser kalt abspülen. Tapiokakugeln dann mit 125 ml Gurkensaft und Ahornsirup mischen. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Gurkentapioka rühren, kalt stellen.
3. Die andere Hälfte der Gurke schälen; mit einem Sparschäler der Länge nach Streifen davon abziehen. Diese zu Schnecken aufrollen.
4. Für den Krokant den Zucker karamellisieren lassen. Die Haferflocken dazu geben und 1 Min. rühren, bis sie goldbraun sind. Auf ein leicht geöltes Blech zum Abkühlen geben. Wenn der Krokant fest geworden ist, grob hacken. Die Haferkekse in einer Küchenmaschine fein hacken und mit dem Krokant mischen.
5. Die Schokoladen-Sahne in einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf die Teller spritzen. Die Hafermischung ebenfalls auf jeden Teller verteilen. Jeweils etwas Gurkentapioka und ein paar Gurkenschnecken dazwischen setzen. Mit einem Teelöffel den Ricotta darüber verteilen und mit Zitronenabrieb bestreuen. Nach Belieben mit Dillspitzen und Blutampfer garnieren.