Gebackener Honig-Ricotta

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Ricotta mit, Ei, Vanilleextrakt und Honig verrühren und in ofenfeste Förmchen füllen.
2. Bei 180°C 15 Minuten backen.
3. Pistazien und/oder Walnüsse anrösten.
4. Wenn die Ränder leicht goldbraun sind die Förmchen aus dem Ofen nehmen.
5. Mit gerösteten Pistazien und/oder Walnüssen bestreuen. Wahlweise mit frischen Beeren garnieren und warm servieren.

Zutaten

Zutaten:

- 250g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 Ei
- 2 EL Honig
- Vanilleextrakt

Zum Anrichten:

- Pistazien
- Walnüsse
- Beeren nach Wahl