



**Ricotta-Walnuss-Dessert mit Walnüssen von
André Zewen (www.zewen.lu)**

- 200 gr Ricotta
- 50 gr Mascarpone
- 2 Bio-Zitronen (nur die Zesten)
- 3 EL Ahornsirup Grad A
- 1 EL Granatapfel und einige Erdbeeren
- 50 gr Walnusskerne
- 5 Blätter frische Minze

Ricotta und Mascarpone, die Zesten und den Sirup mit dem Schneebesen gut verrühren und in einer Schüssel servieren. Geben Sie die Walnüsse, den Granatapfel und die Minze hinzu.

Ein Rezept mit Walnüssen von
André Zewen



ANDRÉ ZEWEN



<http://www.zewen.lu>

Ein Rezept von Bertrand Duchamps
des Atelier de Cuisine Bertrand



<http://www.atelier-de-cuisine.com/>