



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Hopfensprossen mit Ricotta

2 Bund Hopfensprossen (oder grüner Spargel)
200g eingelegte Tomaten
1 Paket Büffelricotta
Salz

Hopfensprossen selbst sammeln
(nur Spitzen von ca. 10 cm verwenden – nur die
sind auch richtig schön zart),
die Sprossen in kochendes Salzwasser geben,
kurz aufwallen lassen und abgießen,
mit kaltem Wasser abschrecken,
die Tomaten in kleine Streifen schneiden und
mit dem Tomatenöl und den Sprossen mischen,
dann in eine feuerfeste Form geben,
Büffelricotta in Klecksen darüber verteilen und
kurz bei 180 Grad in den Backofen

Fertig!

Dazu unsere Weinempfehlung:

Touraine Chenonceaux Blanc 2016
Domaine de La Renaudie, Loire (F)



Weinhandlung in vino · André Zibolsky e. K. · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam

Weine & Brände · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 280 05 01 · mail@in-vino-potsdam.de

Feine Kost · Gutenbergstr. 23 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 58 13 98 50 · feine-kost@in-vino-potsdam.de

www.in-vino-potsdam.de

Finanzamt Potsdam · Steuer-Nr. 046/243/10409 · HRA 1902 · USt-IdNr. DE 256 166 429

Bankverbindung: IBAN DE 80 120 700 240 319 07 25 00 · BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160