



**Ricotta-Noss-Dessert mit Hackernëss vum
André Zewen (www.zewen.lu)**

- 200 gr Ricotta
- 50 gr Mascarpone
- 2 Bio-Zitrounen (nëmmen d'Schuel)
- 3 IL Ahornsirup Grad A
- 1 IL Granatapel an e puer Äerdbieren
- 50 gr Käre vun Hackernëss
- Blieder frësch Menthe

De Ricotta, de Mascarpone, d'Zitrouneschuelen an de Sirup mam Schnéibiesem gutt vermëschen an an enger Schossel zervéieren. Do gitt Dir dann d'Hackernëss, d'Granatapelkären an d'Menthe derbäi.

E Rezept mat Hackernëss vum
André Zewen



ANDRÉ ZEWEN



<http://www.zewen.lu>

E Rezept vum Bertrand Duchamps
vum Atelier de Cuisine Bertrand



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