

Radicchio-Ricotta-Schiffchen mit Datteln und Parmaschinken

(für 4 Personen)



Zutaten:

4 Scheiben	Parmaschinken (dünne Scheiben)
4 Blätter	Radicchio
12	getrocknete Datteln
150 g	Ricotta
	Balsamico-Creme

Zubereitung:

- Die Parmaschinken-Scheiben einzeln nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei 180° ca. 6-8 min knusprig backen.
- Radicchio-Blätter vorsichtig vom Radicchio-Kopf ablösen und waschen.
- Datteln halbieren.
- Radicchio als „Schiffchen“ auf einen Teller legen, Ricotta und Datteln hineingeben, Parmaschinken hineinstellen, Balsamico-Creme darübergerben.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG