

## Ricotta-Bacon-Apfel-Aufstrich



### Zutaten

- 50 g HERTA Bacon Würfel
- 125 g roter Apfel
- 2 EL Zitronensaft
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 250 g Ricotta
- 50 g Apfelmus
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

### Zubereitung

1. Eine Pfanne heiß werden lassen. HERTA Bacon Würfel darin knusprig braten und etwas auskühlen lassen.
2. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
3. Ricotta mit Apfelmus verrühren, Bacon und Schnittlauch zugeben und mit MAGGI Würzmischung 1 abschmecken. Den Aufstrich mit Apfelspalten anrichten. Der Aufstrich schmeckt besonders gut auf Kürbiskernbrot.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	117 kcal
Fett	8 g
Protein	5 g

🕒 12 Minuten

⊕ 6 Portionen