Gegrillte Erdbeer-Ricotta-Creme mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	610 kcal		
Eiweiß:	15 g	Fett:	43 g
Kohlenhydrate:	42 g		

Zutaten für 4 Portionen :

1	Zitrone
750 g	Erdbeeren
3 EL	brauner Zucker
100 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Schlagsahne
250 g	Ricotta
2	Päckchen Vanillezucker
4	Schokoladen Cookies (à ca. 15 g)
	Minze zum Verzieren

Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Erdbeeren, Zitronensaft und 2 EL Zucker vermengen. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Inzwischen kalifornische Walnüsse grob hacken. Sahne, Ricotta und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgerätes aufschlagen. Nüsse unter die Ricottacreme heben.
3. Erdbeeren abtropfen lassen und in 4 ofenfeste Förmchen (à ca. 12 x 12 cm) aufteilen. Ricottacreme locker darauf geben. Mit 1 EL braunem Zucker bestreuen. Auf dem heißen Grill ca. 5 Minuten grillen. Gegrillte Creme vom Grill nehmen, abkühlen lassen und anrichten. Cookies grob zerbröseln und darüberstreuen. Mit Minze verzieren.