Rezept

Rettich-Radieschen-Teller mit Ricotta-Klößchen

Ein Rezept von Rettich-Radieschen-Teller mit Ricotta-Klößchen, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Ricotta
1	Rettich
1 Bund	Radieschen
3 EL	Apfelessig
2 EL	Olivenöl
50 ml	Gemüsebrühe
1 Handvoll	Kerbel
	Salz
2	Schalotten
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Walnussöl
etwas	Zitronenpfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Ricotta in ein feines Sieb geben und gut abtropfen las sen. Inzwischen den Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Rettich schälen, in dünne Scheiben oder Spiralen hobeln und mit etwas Salz bestreuen. Radieschen putzen, waschen und vierteln oder achteln. Die Schalotten schä len und in dünne Scheiben schneiden.

2. Den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren und bei de Ölsorten unterschlagen. Die Brühe unterrühren und die Schalotten dazugeben. Den Rettich trocken tupfen und mit den Radieschen auf Tellern anrichten. Das Dressing darüber verteilen.

3. Die Hälfte des Kerbels fein hacken und unter den Ricotta rühren, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Mit einem Eisportionierer Kugeln aus der Ricottamasse stechen und auf die Rettich-Radieschen-Teller setzen. Zuletzt den restlichen Kerbel darüberstreuen.