

Rezept

## Frittierte Ricottabällchen

Ein Rezept von Frittierte Ricottabällchen, am 28.06.2026

### Zutaten

1 Bio-Orange	1/2 Bio-Zitrone
250 g Ricotta	50 g Semmelbrösel
50 g Zucker	2 Eigelb
2 Eier	Mehl zum Wenden
3/4 l Olivenöl zum Frittieren	Puderzucker zum Bestäuben

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 24 Bällchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

### Zubereitung

1. Die Orange und die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abreiben. Ricotta mit Semmelbröseln und Zucker verrühren. Eigelbe und Zitruschalen gut untermischen.
2. Die Eier in einem Teller verquirlen, etwas Mehl in einen zweiten Teller geben. Von der Ricottamasse mit zwei Teelöffeln Bällchen abstechen und diese erst im Mehl wälzen, dann im Ei wenden.
3. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Bällchen darin portionsweise jeweils in etwa 4 Min. goldgelb frittieren. Herausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier entfetten. Mit Puderzucker bestäubt servieren.