Rezept

Frittierte Ricottabällchen

Ein Rezept von Frittierte Ricottabällchen, am 11.11.2026

Zutaten

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