

Rezept

Krabbenküchlein mit Ricotta

Ein Rezept von Krabbenküchlein mit Ricotta, am 25.03.2023

Zutaten

1 altbackenes Vollkornbrötchen	250 g gepulste Krabben (oder auch mal Garnelen nehmen)
2 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum	1 EL Kapern
250 g frischer Ricotta	2 Eier (Größe M)
Salz	Cayennepfeffer
3 EL Butterschmalz	einige Zitronenschnitze zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Vollkornbrötchen in eine Schüssel legen und mit lauwarmem Wasser bedecken. Etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. In der Zeit die Krabben ganz fein hacken. Von den Frühlingszwiebeln Wurzelbüschel und welke grüne Teile abschneiden. Zwiebeln waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und auch ganz fein schneiden. Basilikumblättchen von den Stängeln abzupfen und in kleine Stücke hacken. Die Kapern klein schneiden.

3. Das Brötchen ausdrücken und fein zerpfücken. Mit Ricotta und den Eiern in eine Schüssel füllen. Krabben, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Kapern dazugeben, alles kräftig salzen und mit Cayennepfeffer würzen. Die Masse sehr gründlich mit dem Kochlöffel durchrühren.

4. Das Butterschmalz in einer Pfanne (oder gleich in zwei) heiß werden lassen. Von der Krabbenmasse mit einem Esslöffel etwas Teig abnehmen, in das Butterschmalz setzen und leicht flach drücken. Bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten braten, mit dem Pfannenwender ablösen, umdrehen und noch einmal etwa 4 Minuten braten. Die Küchlein auf eine vorgewärmte Platte legen und am Rand die Zitronenschnitze verteilen.