

Rezept

Möhren-Ricotta-Knödelinos mit Kresse-Pesto

Ein Rezept von Möhren-Ricotta-Knödelinos mit Kresse-Pesto, am 18.04.2024

Zutaten

250 g Möhren	30 g Butter
1 EL Zucker	Salz
2 Kästchen Gartenkresse	1 Bund Basilikum (ca. 20 g)
70 g Parmesan	1 Knoblauchzehe
2 EL gemahlene Haselnüsse	1 EL Zitronensaft
80 ml Olivenöl	250 g Ricotta
3 EL Mehl	1 Pck. Kartoffelpüreepulver
Pfeffer	1 Ei und 1 Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Möhren schälen und mit der Küchenreibe raspeln. Mit der Butter in einer heißen Pfanne anschwitzen, bis sie knapp gar sind. 1 EL Zucker dazugeben, etwas ankaramellisieren lassen und mit etwas Salz würzen. beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Für das Pesto 1 Beet Kresse abschneiden. Basilikum grob hacken. Zwei Drittel des Parmesans fein reiben, 1 EL für die Knödel beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Kresse, Basilikum, geriebenen Parmesan und Knoblauch mit den Haselnüssen, dem Zitronensaft und dem Öl glatt pürieren und mit Salz abschmecken.
3. Die Möhren mit dem Ricotta, dem zurückbehaltenen 1 EL Parmesan, dem Mehl und dem Kartoffelpüreepulver verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei und das Eigelb unterrühren. Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und am Siedepunkt halten. Aus der Masse mit leicht bemehlten Fingern 12 Kügelchen formen. In dem Wasser ca. 10 Min. gar ziehen lassen.
4. Zum Servieren das Pesto auf die Knödelinos geben, die restliche Kresse abschneiden, darüberstreuen und den Parmesan grob darüberhobeln.