

Rezept

Ricottaklößchen mit Rucola

Ein Rezept von Ricottaklößchen mit Rucola, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bund	Rucola		Salz
125 g	Ricotta	1	Ei
50 g	frisch geriebener Parmesan	50 g	Mehl
	Pfeffer geriebene Muskatnuss	1 l	heiße Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen und in kochendem Salzwasser in etwa 1 Min. zusammenfallen lassen. Kalt abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.
2. Den Ricotta mit Ei, Käse, Mehl und Rucola verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln Klößchen abstechen, im leise siedenden Wasser bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. gar ziehen lassen. Die Klößchen herausheben und in heißer Gemüsebrühe, z. B. mit ein paar frischen Tomatenwürfeln, servieren.