

## Ricotta-Klöße

### Für 2 Personen

4 Feigen	1 unbehandelte Zitrone	250 g Ricotta
1 Ei	75 g Parmesan	1 Bund Basilikum
1 Bund Rucola	2 EL Semmelbrösel	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Ricotta auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Basilikumblätter zupfen und das Ei aufschlagen. Anschließend das Ei und die Basilikumblätter zusammen fein pürieren. Den Ricotta unterrühren. Anschließend den Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln zu der Ei-Basilikum-Mischung geben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus der Ricottamasse Nocken formen und in den Topf geben. Die Nocken fünf Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend aus dem Topf nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Die Nocken anschließend in der Butter wenden. Die Feigen waschen, trocken tupfen und mit der Schale in Scheiben schneiden. Den Rucola zupfen, waschen, trocken schleudern und zu den Feigen geben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Anschließend die Feigen und den Rucola mit etwas Zitronensaft und dem Olivenöl beträufeln. Die Ricotta-Klöße mit den Feigen auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Feldmann am 21. September 2010