

Ricotta-Küchlein mit Tomaten-Soße und Zucchini-Salat

Für zwei Personen

Für die Sauce:

400 g passierte Tomaten	4 Sardellenfilets	8 schwarze Oliven
1 getrock. Chilischote	1 Knoblauchzehe	25 g getrock. Steinpilze
½ Bund Basilikum	Chiliflocken	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Ricotta-Küchlein:

1 Zitrone, Schale	400 g Ricotta	40 g Parmesan
1 Ei, Größe L	1 EL Mehl	50 ml dunkler Balsamicoessig
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Zuchinisalat:

1 kleine grüne Zucchini	1 kleine gelbe Zucchini	1 rote Chilischote
1 Zitrone, Saft	½ Bund Minze	1 EL natives Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Für die Sauce:

Die getrockneten Steinpilze in einem Becher mit kochendem Wasser bedecken.

Öl in einen Schmortopf geben. Sardellen hinzugeben. Knoblauch abziehen, pressen und zusammen mit der Chili hineingeben. Steinpilze aus dem Wasser nehmen, abtropfen und fein hacken. Wasser auffangen.

Steinpilze zusammen mit etwas von dem Einweichwasser in den Topf geben. Passierte Tomaten hinzugeben und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zum Kochen bringen. Oliven halbieren.

Basilikum waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Beides zur Sauce geben. Alles etwas einkochen lassen und abschließend nochmals mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Ricotta-Küchlein:

Ei und Ricotta in eine Rührschüssel geben und vermengen. Zitrone heiß abspülen, Schale reiben und auffangen. Parmesan reiben. Ricotta-Ei-Mischung mit Zitronenschale und Muskat abschmecken. Parmesan und Mehl unterheben und kräftig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit Hilfe eines Esslöffels acht Portionen in die Pfanne geben und goldbraun braten.

Für den Zuchinisalat:

Zucchini waschen, trockentupfen und über eine feine Reibe raspeln.

Zucchini anschließend mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Minze waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Chili waschen, trockentupfen, Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Beides mit den angemachten Zucchini vermengen.

Für die Garnitur:

Basilikum waschen, trockenwedeln und zupfen.

Maren Höfle am 30. April 2024