

# Kerbel-Suppe mit Ricotta-Klößchen

**Für 2 Personen**

**Für die Klößchen:**

30 g weiche Butter	3 Eigelb	1 TL Speisestärke
100 g Ricotta, gut ausgedrückt	1/2 Brötchen (frisch)	1/2 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

**Für die Suppe:**

500 ml Gemüsebrühe	2 TL Mehlbutter	2 Bund Kerbel
3 EL Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Klößchen Butter und Eigelb schaumig schlagen, Stärke unterrühren. Den Ricotta sehr gut ausdrücken, so dass er fast eine bröselige Konsistenz hat. Das Brötchen zu Brösel reiben, Zitronenschale abreiben und mit dem Ricotta zur schaumig gerührten Masse geben. Alles miteinander gut durchkneten. Zehn Minuten ruhen lassen, damit das Brot quellen kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Klößchen drehen. In sanft wallendem Salzwasser diese ca. 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und warm stellen. Die Gemüsebrühe aufkochen, mit der Mehlbutter binden. Kerbel grob hacken und mit der Sahne zur Brühe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Ricottaklößchen auf vorgewärmte Teller geben und mit der Suppe auffüllen.

Vincent Klink Mittwoch, 25. März 2009