

Ricotta-Kräuter-Nocken

mit Tomaten und Zitronenbutter

— Bio Kochbox KW 35



Ricotta-Kräuter-Nocken

mit Tomaten und Zitronenbutter



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

250 g Ricotta
70 g Parmesan
300 g Kirschtomaten
1 Zitrone
1 Handvoll Petersilie
1 Handvoll Basilikum
1 Handvoll Schnittlauch

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 Ei
80 g Mehl
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
Muskat

Zubereitung:

Der Ricotta wird in ein feines Sieb gegeben und etwa 15 Minuten abtropfen gelassen. Die Kirschtomaten werden gewaschen und sorgfältig trockengetupft. Petersilie, Basilikum und Schnittlauch werden gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten, wobei einige Basilikumbblätter zum Servieren beiseitegelegt werden. Die Zitrone wird heiß gewaschen, trockengerieben und die Schale fein abgerieben. Der Knoblauch wird geschält und fein gehackt. Der Parmesan wird fein gerieben.

Der abgetropfte Ricotta wird mit Ei, etwa 50 g Parmesan, Mehl und der Hälfte der Kräuter zu einer weichen, formbaren Masse verrührt und mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Die Masse wird etwa zehn Minuten ruhen gelassen. In einem breiten Topf wird reichlich Salzwasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzt. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln werden längliche Nocken aus der Ricottamasse geformt und portionsweise vorsichtig ins heiße Wasser gegeben. Sie werden bei niedriger Hitze gegart, bis sie an die Oberfläche steigen, und anschließend noch etwa zwei Minuten ziehen gelassen. Währenddessen wird die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzt und der Knoblauch darin kurz angeschwitzt. Die Kirschtomaten werden hinzugegeben und bei mittlerer Hitze gebraten, bis ihre Haut aufplatzt und sie weich werden. Die restliche Butter und die Zitronenschale werden hinzugegeben. Die gegarten Ricotta-Nocken werden mit einer Schaumkelle direkt in die Pfanne gesetzt und vorsichtig in der Zitronenbutter geschwenkt. Die übrigen Kräuter und der restliche Parmesan werden darübergegeben und die Nocken mit den geschmolzenen Tomaten und frischem Basilikum serviert.