

RICOTTA-ZITRONEN-BEUTELCHEN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Für 3-4 Personen

Backpapier

Füllung:

175 g Ricotta

75 g Sbrinz AOC, gerieben

1 Zitrone, abgeriebene Schale

3 EL gehackte Zitronenmelisse

2 EL fein geschnittener Schnittlauch

½ Ei, verquirlt

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Beutelchen:

2 Rollen Pastateig, je 125 g, je 16x56 cm

½ Ei, verquirlt

Sauce:

½ Schalotte, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

300 g Bohnen, gerüstet, blanchiert, längs halbiert

1,5 dl Gemüsebouillon

2,5 dl Saucenhalbrahm

1 EL gehacktes Bohnenkraut

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bohnenkraut zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Alle Zutaten verrühren, würzen.

2 Beutelchen: Teigrollen flach auslegen. Jeden Teig in Quadrate von 8x8 cm schneiden, mit wenig Ei bestreichen. Je 1 TL Füllung auf die Quadrate verteilen, zu Beutelchen formen, dabei die Teigkanten fest zudrücken, auf das mit Mehl bestreute Backpapier stellen.

3 Sauce: Schalotte in der Butter andämpfen. Bohnen beifügen, mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weich garen. Saucenrahm und Bohnenkraut dazugeben, aufkochen, würzen.

4 Beutelchen in 2 Portionen in knapp siedendem Salzwasser je 5 Minuten ziehen lassen.

5 Beutelchen vorsichtig aus dem Salzwasser heben, abtropfen lassen, mit der Hälfte der Bohnensauce auf vorgewärmte Teller geben, garnieren. Die zweite Portion als Nachservice servieren.



Statt Ricotta sehr gut abgetropften Rahmquark verwenden.

Nach Belieben mit geriebenem Käse servieren.

Statt Bohnen Lauch, in feine Streifen geschnitten, blanchiert, verwenden.

