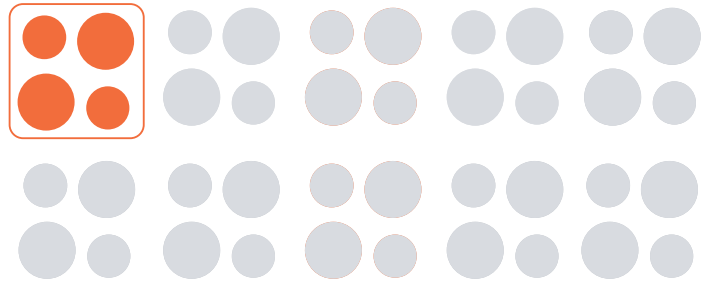


# ZUTATEN



Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Mirja Lüthi  
**RICOTTAKÜCHLEIN MIT SALAT**

**Zutaten für 4 Personen**  
Küchlein:  
500 g Ricotta  
60 g Parmesan  
1 EL Mehl  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
Sauce:  
2 Tomaten  
1 Chilli  
2 Zweige Basilikum  
6 EL Olivenöl  
Essig  
Salz, Pfeffer  
Salat/Brotknusperli:  
Grüner Salat  
Brot (auch hartes Brot)  
2 - 4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Evt. Chilli/Kräuter

## Zubereitung

1. Parmesan raffeln. Mit Ricotta, Mehl und Ei mischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen (ca. 30 Minuten, plus/minus).
2. Sauce: Tomaten würfeln, Chilli fein hacken, Basilikumblätter abzupfen und hacken, mit 6 EL Olivenöl, wenig Essig, Salz und Pfeffer mischen.
3. Salat/Brotknusperli: Salat rüsten, Brot in Stücke zerzupfen, mit 2 bis 4 EL Olivenöl «verkneten» und gut mit Salz, Pfeffer und je nach Gusto mit Chili/frischen Kräutern mischen.
4. Etwas Olivenöl in Bratpfanne erhitzen. Ricottamasse mit Spachtel in Pfanne geben und zu Küchlein formen. Einige Minuten braten, dann wenden und nochmals einige Minuten braten. (Wenn ein Küchlein zerfällt, einfach wieder zusammenschieben).
5. Ricottaküchlein auf Tellern anrichten. In der gleichen Pfanne das Brot knusprig anbraten.
6. Salat neben den Ricottaküchlein anrichten. Küchlein und Salat mit der Sauce beträufeln.
7. Zum Schluss die Brotknusperli auf dem Salat verteilen. Servieren.

Dazu passt:  
Frisches Brot.

Variante:  
Die Ricottaküchlein können auch als Vorspeise, nur mit der

Sauce, serviert werden.

[waskochen.ch](http://waskochen.ch)

# ZUBEREITUNG