

Ricottatäschli auf Tomatensauce



Zubereitungszeit

25 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 420 kcal

Eiweiss: 20 g

Fett: 31 g

Kohlenhydrate: 16 g

Zutaten

Hauptgericht für 4 Personen, ergibt ca. 16 Stück

500 g	Ricotta
1	Ei
1	Eigelb
1 Prise	Muskatnuss
60 g	geriebener Sbrinz
4 EL	Mehl
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
2 dl	Tomatensauce
2 Zweige	Thymian

Zubereitung

1. Ricotta mit Ei, Eigelb, Muskatnuss, Sbrinz und Mehl in eine Schüssel geben. Zitronenschale fein dazureiben. Alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Ricottamasse esslöffelweise in die Pfanne geben, Tätschli flach drücken. Bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 8 Minuten braten. Tomatensauce erwärmen. Tätschli auf Tomatensauce anrichten. Thymianblättchen darüberzupfen und servieren. Dazu passt Mischgemüse.