

Ricotta Nocken auf mediterranem Gemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Danke an unsere Italienischen Nachbarn für diesen leckeren Frischkäse

Zutaten

- Für die Nocken:
 - 200 g Ricotta (Geht auch ersatzweise mit Bio - Quark)
 - 35 g Butter
 - 70 g Mehl, gesiebt
 - 2 Eier
 - 80 ml Milch
 - Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Für das Gemüse:
 - 1 kleine Aubergine in 1 cm großen Würfeln
 - 1 kleine rote Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
 - 1 kleine grüne Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
 - 1 gelbe kleine Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
 - 1 kleine Zucchini in 1 cm großen Würfeln
 - 1 Schälchen Kirschtomaten, ev. halbiert
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
 - 1 - 2 El guter Tomatenketchup
 - Etwas Olivenöl
 - Etwas frischer Thymian und Majoran und Basilikum, gehackt
 - Salz und etwas gemahlener Chili,

Zubereitungsart

Schritt1

Die Ricotta Nocken:

Schritt2

Die Butter auslassen und das Mehl dazu geben. Etwas „ausschwitzten“, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit der Milch aufgießen; aufkochen lassen.

Schritt3

Danach aus dem Topf in eine ausreichend große Schüssel umfüllen, etwas erkalten lassen.

Schritt4

Mit den Knethaken des Küchenmixers nach einander die Eier darunter arbeiten, zuletzt den Ricotta dazu geben.

Schritt5

Die Masse nunmehr etwas ausruhen lassen und mit zwei Esslöffeln ovale, glatte Nocken formen.

Schritt6

In siedendes Salzwasser geben und 4 - 6 min. leise ziehen lassen bis die Nocken oben schwimmen.

Schritt7

Das Gemüse:

Schritt8

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Nach Garpunkt zunächst die Aubergine, den Paprika und die Zucchini dazu geben, 2 - 3 min. zusammen anschwitzen.

Schritt9

Mit Salz und Pfeffer sowie den gehackten Kräutern würzen, zuletzt folgt der Ketsup, die Kirschtomaten und der grob gehackte Basilikum unterschwenken. Alles nicht zerkochen, sondern „al dente“ halten.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

3 - 4 Ricotta Nocken auf dem Gemüse anrichten, gern gebe ich dazu etwas wilden Reis Risotto.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ricotta-nocken-auf-mediterranem-gemuese/>