



Ricotta Nocken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu pikanten, mediterranen Suppen z. B. köstlich in Tomaten Consommè

Zutaten

- 50 g Ricotta (Geht auch ersatzweise mit Bio Quark)
- 10 g Butter
- 15 g Mehl
- 1 Eigelb
- 2 - 3 El Milch
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter zerlassen und das Mehl dazu sieben, bei kleiner Hitze etwas „ausschwitzten“. Die Milch aufgießen, kurz „aufstoßen“ lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zunächst das Ei verrühren, dann den Ricotta.

Schritt2

Die Masse etwas ausruhen lassen und mit zwei feuchten Teelöffeln die ovale Nocken formen.

Schritt3

In siedendem Salzwasser 4 - 6 min. leise ziehen lassen, bis die Nocken oben schwimmen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** ricotta **Zutaten:** Tomaten

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