

Ricotta-Basilikum-Nockerl, Tomaten-Soße, Haselnüsse

Für zwei Personen

Für die Nockerl:

250 g Ricotta	100 g Parmesan	2 Eier, Gr. M
20 g Butter	20 g Basilikum	100 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Tomatensauce:

250 g Cherrytomaten	500 g Datteltomaten, Dose	1 m.-große rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	40 ml Sahne	2 TL Ahornsirup
1 EL Tomatenmark	5 Blätter Basilikum	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Haselnüsse:

2 EL ungesch. Haselnüsse

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Für die Nockerl:

Die Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben.

Ricotta, Parmesan, Eier, Semmelbrösel und Basilikum gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salzwasser aufkochen. Aus der Nockerlmasse mit zwei Löffeln Nockerl formen, ins kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

In einer Pfanne Butter zerlassen. Nockerln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Butter rundum hell braten.

Für die Tomatensauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. In Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten. Erst Tomatenmark, dann Cherrytomaten und Tomaten aus der Dose zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sud mit Sahne, Ahornsirup und Basilikum in einen Multizerklinerer geben und glattmixen. Mit Salz abschmecken.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse in einer Pfanne oder im 180 Grad heißen Ofen goldbraun rösten. Vor dem Servieren hacken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Renate Mayer am 04. Februar 2025