

Ricotta Tätschli auf Ruccola-Salat

Für 4 Personen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

Ricotta – Tätschli

500	gr.	Ricotta
60	gr.	Parmesan
1	EL	Mehl
1	Ei	
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl

Zubereitung

Parmesan raffeln. Mit Ricotta, Mehl und Ei mischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen (ca. 30 Minuten, plus/minus).

Etwas Olivenöl in Bratpfanne erhitzen. Ricottamasse mit Spachtel in Pfanne geben und zu Tätschli formen. Einige Minuten braten, dann wenden und nochmals einige Minuten braten. (Wenn ein Tätschli zerfällt, einfach wieder zusammenschieben).

Tätschli auf dem Ruccola Salat anrichten. Tätschli und Salat mit der Sauce beträufeln. Servieren.

