Ricottaköpfchen mit Cima di rapa und Kartoffel

Mein geliebter Ricotta aus der Käserei Thysenwaldsberg in Bäretswil, er ist so mürb und fein, mit ihm lässt sich in der Küche so manches anstellen, zum Beispiel diese Ricottaküchlein mit Cima di Rapa (Stengelkohl) und Kartoffeln. Ricotta mit seinem feinsäuerlichen Geschmack ergänzt sich gut mit dem kohlartigen und leicht bitteren Cima di Rapa, die Kartoffeln runden das Ganze ab und mit etwas Gruyère, der beim Überbacken schmilzt, kommen auch noch kräftige Röstaromen dazu.

Die Küchlein schmecken lauwarm am besten, sind aber auch kalt serviert ein Genuss und auch als Vorspeise sind sie empfehlenswert.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Ricotta
1	Strauss Cima di Rapa
150g	Kartoffeln
1	kleine Zwiebel
2El	Crème fraiche (oder Vollrahm)
1	Ei
1/4Tl	Rosmarin, getrocknet und gemahlen
40g	Gruyère
	wenig Muskatnuss
	Salz und schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken und Kartoffel in möglichst kleine Würfel schneiden (ca. 5mm). Beides zusammen in Bratbutter anrösten bis leichte Bratspuren sichtbar werden. Beiseite stellen und etwas auskühlen lassen.

Vom Cima di Rapa die Blattteile inklusive dünner Stengelteile abschneiden. Das Röschen herausschneiden. Die dicken Stengel beiseite legen und z.B. für eine Suppe verwenden.

Blätter und das Röschen in Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Abgiessen etwas auskühlen lassen und grob hacken.

Ricotta, Crème fraiche und das Ei gut miteinander vermischen. Geröstete Kartoffelwürfelchen zugeben. Gehackter Cima di Rapa leicht ausdrücken und ebenfalls zugeben. Mit wenig Muskatnuss und Rosmarin würzen, mit Salz und schwarzem Pfeffer grosszügig abschmecken.

Die Masse nochmals gut vermischen und in Muffin-Förmchen abfüllen. Dabei die Masse mit einer Gabel leicht in die Förmchen eindrücken. Zum Schluss mit geriebenem Gruyère bestreuen und mit etwas geschmolzenem Bratbutter beträufeln.

Im auf 160° vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten gratinieren. Die Küchlein sollen eine schöne hellbraune Farbe zeigen. Etwas auskühlen lassen und mit Blattsalat anrichten.