



Gebackener Ricotta

Ricotta wird aus der Molke, die nach dem Käsen zurückbleibt gewonnen und enthält kaum Fett, darum schmilzt er auch nicht beim Backen und, da habe ich mich verschätzt, er wird auch etwas zu trocken. Die Zugabe von etwas Vollrahm könnte da Abhilfe schaffen. Ricotta (Galbani) aus dem Angebot der Grossverteiler enthält meist auch Rahm und ist für dieses Rezept besser geeignet.

Würzen kann man ihn nach eigenen Vorlieben, würzige Kräuter wie Herbes de provençe oder Rosmarin sind bestimmt eine gute Wahl. Kleine, mit wenig Essig geschmorte Frühlingszwiebeln und Oliven passen gut dazu. (Und machen die zu trocken geratene Konsistenz der Ricottaköpfli etwas wett.)

Zutaten (2 Portionen)

200g	Ricotta, frisch
1	Ei
1,5Tl	Herbes de provençe
1Tl	Pul biber oder mildes Paprika
1Tl	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
5-6	kleine Frühlingszwiebeln
	Oliven, entsteint
2El	weisser Condimento Balsamico
	Salz
	Olivenöl

Zubereitung

Ricotta in einer Schüssel zerbröseln. Gewürze und Ei zugeben und gut verkneten.

Cocottes mit Olivenöl auspinseln, die Ricottamasse einfüllen und leicht festdrücken. Mit wenig Olivenöl beträufeln. Im oberen Drittel des auf 180° vorgeheizten Backofens 35 Minuten überbacken. Cocottes aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Ricottaköpfchen aus den Cocottes heben und warm anrichten.

Trockene Stengelteile von den Frühlingszwiebeln wegschneiden und den Würzelansatz kappen. Grössere Frühlingszwiebeln längs halbieren. Zwiebeln zu 6-7cm langen Stücken schneiden.

Frühlingszwiebeln in Olivenöl ca. 10 Minuten dünsten, dabei salzen. 2EL Condimento und 2EL Wasser zugeben, zugedeckt 20 Minuten dämpfen. Nach 15 Minuten die Oliven zugeben. Noch warm mit den Ricottaköpfchen anrichten.





