



Frittierte Ricottakugeln

In Sizilien gehören diese einfachen, knusprigen Kugeln zur alltäglichen Küche. Sie werden mit Salat, an Tomatensauce, oder zusammen mit einer Caponata als Vorspeise serviert, sie sind aber auch als "Fingerfood" oft im Angebot von sizilianischen Imbissbuden zu finden.

Das Rezept ist einfach, der Ricotta wird mit Kräutersalz und fein gehacktem frischen Rosmarin gewürzt, zu Kugeln geformt, paniert und anschließend frittiert. Das ist typische süditalienische Küche: Wenige, aber gute Zutaten. Die Ricottabällchen sind aussen knusprig und im Inneren weich und von dezenter Würzigkeit. Damit werden sie auch die Gaumen von anspruchsvollen Feinschmeckern erobern.

<i>Dieses Rezept gelingt mit frischem

Zutaten (2 Vorspeisen)

200g Ricotta
1 Ei
Paniermehl
1 Zweig frischer Rosmarin
Kräutersalz
Öl zum frittieren

Zubereitung

Ricotta zerbröseln. Frischer Rosmarin mit dem Wiegenschaber ganz fein hacken und zugeben. Mit Kräutersalz abschmecken.

Von Hand zu baumnussgrossen Kugeln formen und zuerst im verquirlten Ei, dann im Paniermehl drehen. Das Formen der Kugeln geht am besten mit nassen Händen.

Öl auf 180° aufheizen und die Kugeln ca. 3 Minuten frittieren bis sie schön braun sind. Kugeln herausheben und über Haushaltpapier rollen, damit das Öl etwas absorbiert wird.





