

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Ricotta Küchlein

für ca. 12-15 Küchlein

500g Ricotta - 50g Parmesan - 1 Eigelb - 1 Ei - 2 EL Mehl - Salz & Pfeffer

Alle Zutaten vermischen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Masse eingeben. Sie müssen langsam erhitzt werden, damit sie auch von innen garen, weil man sie ansonsten nicht gut umdrehen kann. Es braucht also etwas Geduld!

Die Küchlein sind fertig, wenn sie von beiden Seiten leicht bräunlich angebraten sind.

Nebenbei einen Salat anrichten; zum Beispiel einen leckeren Tomatensalat.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min
Bratzeit: ca. 10 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim backen!