

## *Gebratene Ricottaküchlein mit einem kleinen Tomatensalat*

*Aussen knusprig und innen traumhaft zart und locker!*

**150 g Ricotta** und **1 EL Parmesan**, gerieben, mit **1 EL Mehl** und **1 Ei** vermengen. Die Mischung mit wenig **Pfeffer aus der Mühle** übermahlen und kühl stellen.

**1 Tomate** in kleine Stücklein schneiden. Die Blättchen von **2 Zweiglein Basilikum** zupfen und zerpflücken, die Stängel fein schneiden und beides mit **1 Peperoncino**, klein geschnitten, zu den Tomaten geben. Mit **Pfeffer aus der Mühle** würzen und mit einem Schuss **Olivenöl** und **Rotweinessig** aromatisieren.

In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen. Mit zwei Löffeln aus der Ricottamischung schöne Nocken formen und mit etwas Abstand zueinander hineinsetzen. Die Ricottaküchlein ein paar Minuten braten, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind. Behutsam wenden und in einer Minute fertig braten. Jetzt ganz schnell auf die Teller damit und die Küchlein noch mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und einen Hauch **Muskatnuss** darüber mahlen.

Den Tomatensalat daneben anrichten und ab auf den Tisch damit!

