

Ricotta-Nocken, Nussbutter, Pekannüsse, Grünkohl

Für zwei Personen

Für die Ricotta-Nocken:

1 Zitrone, Abrieb	250 g Ricotta	1 Ei
40 g Parmesan	60 g Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbutter:

70 g Butter

Für das Gemüse:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido	100 g Grünkohl	1 Knoblauchzehe
------------------------	----------------	-----------------

Nussbutter, von oben

Für die Pekannüsse:

25 g Pekannüsse

Für die Fertigstellung:

1 EL Parmesan	1 Flocke Butter
---------------	-----------------

Für die Ricotta-Nocken:

Den Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Ricotta, Mehl, Parmesan, Ei, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig vermengen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Einen Löffel kurz ins heiße Wasser halten und die Nocken mit dem Löffel formen. Nocken bei sanft siedendem Wasser 15 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für die Nussbutter:

In einer Pfanne die Butter erhitzen, bis sie goldbraun ist.

Für das Gemüse:

Kürbis in feine Spalten schneiden. Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Kürbisspalten und dem Grünkohl in der Pfanne mit der braunen Butter anbraten.

Für die Pekannüsse:

Pekannüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Für die Fertigstellung:

Ricotta-Nocken zu dem Gemüse geben und mitschwenken. Eine Flocke Butter dazugeben. Parmesan reiben und über die Nocken geben.

Zora Klipp am 09. Januar 2026