



Aromatisches Ofenschmorgemüse mit Kartoffeln und feinen Ricottaküchlein

Aromatisches Ofenschmorgemüse mit Kartoffeln ist das perfekte Sommergericht für den Feierabend. Während das bunte Gemüse im Ofen wunderbar saftig schmort, bleibt genügend Zeit für das Highlight: feine, selbstgemachte Ricottaküchlein mit würzigem Pecorino.

Zutaten

Zutaten Ricottaküchlein

- 250 g Ricotta
- 1 Ei
- 2 EL Pecorino gerieben
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 EL gehackte Petersilie
- etwas Mehl
- Salz Olivenöl

Zutaten Ofenschmorgemüse

- 6 neue kleine Kartoffeln
- Süßkartoffel
- Paprika rot
- Aubergine
- 4-5 Kirschtomaten

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Gemüse und die Kartoffeln, waschen, putzen und in mundgroße Stücke schneiden. auf ein Backblech geben und mit Olivenöl vermengen. Anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten schmoren.

Den Ricotta mit den restlichen Zutaten (ohne das Olivenöl) zu einem Teig verrühren .

Forme mit den feuchten Händen kleine Küchlein und wende sie vor dem Braten ganz leicht in etwas Mehl. Klopfe das überschüssige Mehl gut ab. Dieses hauchdünne „Mäntelchen“ sorgt in der Pfanne in Kombination mit dem Olivenöl für eine wunderschöne, knusprige Kruste und hält das Küchlein stabil.