## Ricottaküchlein mit Ofenschmorgemüse



Zutaten für die Ricottaküchlein:

250 g Ricotta
1 Ei
2 EL Pecorino, gerieben
1 EL Semmelbrösel
1 EL gehackte Petersilie
etwas Mehl
Salz, Olivenöl
Zutaten für das Schmorgemüse:

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

(Es eignet sich jedes Gemüse, dieses Schmorgemüse ist auch perfekt um Gemüseüberbleibsel zusammen zu mischen)

## **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 und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl, die kleinen Küchlein ausbacken.

Die Ricottaküchlein mit dem Schmorgemüse zusammen anrichten und ein Dip nach Belieben oben auf geben.

