



# *Wirsingpäckchen mit Ricotta-Haselnuss-Füllung*

Für 4 Personen



250 g Ricotta  
1 Ei  
abgeriebene Schale von  
1/4 unbehandelter Zitrone  
1 TL Minze, fein gehackt  
2 EL Basilikum, fein geschnitten  
1 EL Petersilie, fein gehackt  
1 Frühlingszwiebel, dünne Ringe  
2 EL geriebene Haselnüsse  
2 EL Parmesan, frisch gerieben  
1 Prise Muskat  
Pfeffer  
Salz  
12 kleinere Wirsingblätter

1. Ricotta mit Ei, Zitronenschale, Kräutern, Frühlingszwiebeln, Nüssen, Parmesan und Muskat vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Wirsingblätter 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken. Aus der Ricottamasse 12 Bällchen formen, in die Mitte jedes Wirsingblattes 1 Bällchen setzen. Das Blatt über dem Bällchen zusammenfassen, mit weißem Faden zubinden. Wirsingpäckchen nebeneinander in einen Siebeinsatz setzen. Zugedeckt über Wasserdampf 12 Minuten garen. Dazu Tomatensauce und Reis reichen.