



Wirsingpäckchen mit Ricotta-Haselnuß-Füllung

Für 4 Personen



250 g Ricotta
1 Ei
abgeriebene Schale von
 $\frac{1}{4}$ 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.