

# RICOTTA

## ZUTATEN

(für 380 g)

2 l Milch

250 g Sahne

Salz

ca. 6 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Milch, Sahne und 1 TL Salz in einen große Topf geben und zum Kochen bringen. Mit einem Teigschaber (am besten aus Silikon) am Anfang gelegentlich, mit zunehmender Hitze ununterbrochen umrühren, damit die Milch nicht anbrennt.
2. Sobald die Milch anfängt zu kochen, 4 EL Zitronensaft hinzufügen und kurz unterrühren. Die Milch trennt sich nun in Molke und Käsebruch. Sollte sie das nicht tun, noch etwas mehr Zitronensaft dazugeben und kurz weiterköcheln lassen. Sobald die Milch gerinnt, den Topf vom Herd nehmen und die Mischung zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen.
3. Inzwischen ein großmaschiges Sieb mit einem Mulltuch auslegen und in das Spülbecken stellen.
4. Den Käsebruch mit einer Lochkelle in das Sieb heben oder vorsichtig hineingießen. Die Enden des Tuchs zusammenbinden und das Ganze zum Abtropfen aufhängen. Mindestens 10 Min., am besten ca. 1 Std. abtropfen lassen. Je länger, desto fester wird der Ricotta.
5. Den Ricotta luftdicht verschlossen im Kühlschrank lagern. Er hält bis zu 1 Woche.

## TIPP

Der Ricotta kann als Brotaufstrich und für süße sowie herzhaftes Speisen verwendet werden. Sehr gut schmeckt er gewürzt als Füllung von Teigwaren wie Ravioli oder Cannelloni.