

Bärlauch Ravioli

Rezeptkiste

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Mehl
- 5 Eier
- 100 g Bärlauch
- 100 g Parmesan
- 200 g Hüttenkäse
- 1 Zitrone
- 100 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und 3 Eier, Olivenöl und 1 TL Salz hinzufügen. Mit den Händen zu einem Teig kneten, der nicht zu fest und trocken, aber auch nicht zu klebrig sein sollte. Bei Bedarf löffelweise etwas Wasser oder Mehl hinzufügen. Zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung Bärlauch waschen, trocken tupfen, Stängel abschneiden und Blätter fein hacken. 2 EL der gehackten Blätter zur Seite stellen. 60 g Parmesan reiben und mit dem gehackten Bärlauch, 2 Eigelben (Eiklar aufheben!!!), Paniermehl und Hüttenkäse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Den Teig in 4 gleich große Stücke schneiden und jeweils nochmal zu einer Kugel formen. Erstes Viertel auf einer bemehlten Fläche 28 x 28 cm groß ausrollen. Mit einem Teelöffel 20 Häufchen der Füllung gleichmäßig auf dem Teig mit Abstand zueinander und zum Rand verteilen. Die Fläche dazwischen mit Eiklar bepinseln. Das zweite Teigviertel genauso groß wie das erste Viertel ausrollen und auf den ersten Teig legen. Rund um die Füllung gut andrücken. Mit einem Teigrädchen oder Messer die Ravioli ausschneiden. Übrigen Teig genauso füllen.

4. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Ravioli hineingeben und 4-5 Minuten garen, das Wasser sollte nun nur noch leicht köcheln. Abgießen und abtropfen lassen.

5. Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen. Butter zerlassen, Zitronensaft (nach Geschmack) einrühren, salzen und pfeffern. Den zur Seite gelegten Bärlauch einrühren. Die Ravioli in der Butter schwenken.

6. Die Ravioli auf Tellern verteilen, übrigen Parmesan reiben und mit dem Zitronenabrieb auf die Ravioli streuen.

Unser Tipp!

Dazu passt wunderbar ein Olivenöl mit Zitrone, das man über die fertigen Ravioli träufelt.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**