

Ravioli mit Frischkäsefüllung

Zutaten für 5 Portionen

Nudelteig:

- 400 g Weizenmehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 4 Eier 2 EL Olivenöl

Füllung:

- 200 g Frischkäse
- 100g geriebenen Parmesan
- 150 g fein gewürfelter Kochschinken
- 4-6 Basilikum Blätter
- Schnittlauch
- Petersilie
- 1 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer & Salz
- 1 TL Zucker 2 EL Creme Fraiche
- Zum Bestreichen: 1 Eiweiß leicht verquirlt

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Den Teig in Alufolie im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Schinken und die Knoblauchzehe sehr fein würfeln. Die Kräuter fein schneiden. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel verrühren und abschmecken.

Den Nudelteig fein ausrollen, oder mit der Nudelmaschine in dünne Platten walzen. Mit einem Teelöffel auf den unteren Teigplatten kleinen Häufchen der Füllung auftragen. Die obere Teigplatte mit Eiweiß bestreichen und die beiden Platten übereinanderlegen. Dabei die Luft möglichst austreichen. Die Ravioli mit Plätzchausstecher ausstechen oder mit dem Messer ausschneiden. Die Ränder leicht andrücken.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Als Sauce geht alles, Sahnesauce, Tomatensauce oder:

Die Nadeln eines keinen Rosmarinzwiges klein schneiden und in Salzbutter etwas anrösten. In einer beschichteten Pfanne Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten. Beides über die Ravioli geben.

Guten Appetit