

Dreierlei Zickli (Ziegenfrischkäsepralinen mit Pflaumenkern in zweierlei Panade und selbst gemachte Ravioli mit Ziegenkäsefüllung)



Du brauchst:

2 kleine Laib Ziegenfrischkäse
Paniermehl
geschrotete Sonnenblumenkerne (zur Not selbst schroten)
1 frische Pflaume
Eigelb, Eiweiß
Ravioli-Form
Friteuse

Für die Pasta:

125 g Hartweizengrieß
75 g Mehl
2 Eier

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide jeden Ziegenkäselaib in 3 gleich große Stücke.
- 2.) Drücke die Stücke mit der flachen Hand platt.
- 3.) Gib ein Stückchen einer frischen Pflaume darauf und forme Pralinen.
- 4.) Paniere je zwei Pralinen mit Paniermehl und zwei mit geschroteten Sonnenblumenkernen.
- 5.) Knete aus dem Grieß, dem Mehl und den Eiern einen Pastateig und rolle ihn entweder mit dem Nudelholz sehr dünn aus oder bearbeite den Teig mit einer Pasta-Maschine.
- 6.) Forme mit einer Ravioli-Form aus den Teigplatten Ravioli.
- 7.) Bestreiche je eine Ravioliplatte mit Eiweiß. Gib etwas Ziegenfrischkäse hinein und drücke eine zweite Platte auf die erste.
- 8.) Gib die Ravioli in einen Topf mit heißem Salzwasser und koche sie 3 Minuten gar.
- 9.) Fritiere in der Zwischenzeit die Ziegenfrischkäse-Pralinen.
- 10.) Richte alles auf einem Teller an.