Ravioli mit Bärlauch-Ricotta-Füllung



Das brauchst du:

Für die Ravioli

200 g Mehl 50 g Hartweizengrieß 8 Eigelb 1 Teelöffel Olivenöl etwas Wasser Eiweiß als Kleber

Für die Füllung

300 g Ricotta 1 Bund Bärlauch ½ Esslöffel klaren Essig ½ Teelöffel Honig 3 Esslöffel geriebenen Parmesankäse 2 Esslöffel Semmelbrösel

Für die Soße

250 ml Gemüsebrühe1 Zwiebel1 kleinen Becher Sahne geriebenen Parmesankäse

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide den Bärlauch in ganz kleine Streifchen. Je kleiner, umso besser!
- 2.) Gib das Mehl, den Hartweizengrieß, die Eigelbe, das Olivenöl und das Wasser in eine Schüssel und knete es zu einem Nudelteig.

- 3.) Rolle den Teig in eine Klarsichtfolie ein und lass ihn ruhen (nicht im Kühlschrank!)
- 4.) Gib den Ricotta, den Bärlauch, den Essig, den Honig, den Parmesan und die Semmelbrösel in eine weitere Schüssel und rühre das Ganze kräftig durch.
- 5.) Rolle nun den Teig ganz dünn aus und mache daraus lange Streifen.
- 6.) Gib nun im Abstand von etwa 5 cm jeweils einen guten Teelöffel der Füllung auf den Teig.
- 7.) Bestreiche die Ränder mit Eiweiß, so dass die obere Teigplatte anschließend kleben bleibt.
- 8.) Gib nun einen weiteren Teigstreifen darauf und drücke das Ganze fest.
- 9.) Schneide nun runde Ravioli daraus und drücke die Ränder mit einer Gabel fest, so dass die typische Ravioli-Form entsteht.
- 10.) Schneide für die Soße die Zwiebel in kleine Würfelchen und schwitze sie in einer Pfanne kurz an.
- 11.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 12.) Gib den Parmesankäse dazu.
- 13.) Stelle einen Topf mit Salzwasser auf und gare darin die Ravioli etwas 3 Minuten bissfest.
- 14.) Gib nun die Sahne in die Soße und serviere.