Selbstgemachte Ravioli mit Hähnchenfüllung

Nudel-Gerichte » Ravioli

Zutaten (4 Personen)

» 400g Hähnchenbrustfilet(s)
» 30g Pinienkerne
» 30g Parmesan
» 80g Ricotta
» Salz
» weißer Pfeffer
» 1 Eiweiß
» 3 Ei(er)
» 2EL Olivenöl
» 275g Mehl
» Grieß

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Nudelteig:
Mehl, Eier und Öl in der Küchenmaschine oder auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Anschließend eine Stunde in Klarsichtfolie ruhen lassen.

2. Füllung:
Das Hähnchenbrustfilet sehr fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und grob hacken. Beides mit dem Parmesan, Ricotta und dem Ei vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen.

3. Den Teig halbieren, jede Hälfte 5x durch die glatte Walze der Nudelmaschine (Stufen 1-5) auf einer bemehlten Arbeitsfläche drehen. Eine Teigbahn mit Klarsichtfolie abdecken. Die andere Teigbahn mit einem Ausstecher 8 cm dicht an dicht markieren. 1-2 Teelöffel Füllung in die Mitte jeder Markierung setzen.

4. Die zweite Teigplatte mit dem verquirlten Eiweiß einpinseln, und mit der bestrichenen Seite auf die andere Teigbahn legen. Den Teig rund um die Füllung fest zusammen drücken. Mit dem Ausstecher ausstechen und bis zur weiteren Verwendung auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen. Ravioli dann in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen und mit der Tomaten-Ingwer-Sauce servieren. Tipp: Wenn Ravioli gar sind, schwimmen sie oben!

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke