Ravioli mit Frischkäse-Quitten-Füllung

Nudel-Gerichte » Ravioli

Zutaten (4 Personen)

» 4 Eigelb
» 2 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Öl
» 100g Weizenmehl (Type 550)
» 230g Mehl
» 200g Frischkäse (leicht)
» 80g Quittengelee
» 1 EL geh. Salbeiblatt (-blätter)
» 50g Parmaschinken
» 1 Eiweiß
» 11/2 EL Butter/Margarine
» 2 EL geh. Haselnüsse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Eigelbe, Eier, 1 Prise Salz, Öl, Weizenmehl (Typ 550) verrühren. Das Mehl darüber sieben, mit 2EL Wasser einarbeiten, zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30min kühlen.

2. Käse mit Gelee verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackten Salbei, Schinken unterziehen. Teig dünn ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben. Kreise (Durchmesser 8cm) ausstechen. Ränder mit Eiweiß bepinseln. Mit je 1/2TL Füllung belegen, zu Halbkreisen zusammenklappen, Ränder andrücken. Teigreste ebenso verarbeiten.

3. Ravioli in kochendem Salzwasser 5-6min garen. Butter erhitzen, Nüsse darin rösten, Salbei zufügen und salzen. Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Mit der Salbeibutter anrichten.

Nährwerte: 720kcal/E26g/F35g/KH74g pro Portion

angelegt am: 30.01.2004 Rezept-Nr: 906

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