1/3 Ravioli

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

250 G	Hartweizenmehl
2	Eier
	etwas Wasser
	etwas Pflanzenöl
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Hartweizenmehl, Dotter, Wasser, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. 1/2 Stunde zugedeckt rasten lassen.
3. Den Nudelteig dünn ausrollen.
4. Rechtecke schneiden und einen Löffel Fülle darauf verteilen.
5. Die Teigränder mit dem verquirlten Eiklar bestreichen und zu Ravioli formen.
6. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen, die Ravioli einlegen und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
7. Mit eingelegten Eierschwammerln und dem Petersilienschaum anrichten.

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

50 G	frische Eierschwammerl
	etwas Butter
5 G	frische Petersilie, fein geschnitten
20 G	Frischkäse
	Semmelbösel
1 PRISE	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Abrieb einer Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Für die Fülle die Eierschwammerl putzen und klein schneiden.
2. In Öl oder Butter kurz anbraten.
3. Mit den übrigen Zutaten vermischen, würzen und beiseitestellen.

3/3 Petersilienschaum

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

1 BUND	Petersilie
50 G	Zwiebel
100 G	Butter
150 ML	Wasser
50 ML	Weißwein
50 ML	Obers
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Für den Petersilienschaum Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Wasser und Weißwein aufgießen und kurz aufkochen.
2. Mit gehackter Petersilie und Obers aufmixen und mit Salz abschmecken.