



© Salzburger Agrar Marketing

Zutaten

Teig

250 G Hartweizenmehl

2 Eier

etwas Wasser

etwas Pflanzenöl

1 PRISE Salz

Fülle

50 G frische Eierschwammerl

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Roman Guster

etwas Butter

5 G frische Petersilie, fein geschnitten

20 G Frischkäse

Semmelbösel

1 PRISE Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Abrieb einer Bio-Zitrone

Petersilienschaum

1 BUND Petersilie

50 G Zwiebel

100 G Butter

150 ML Wasser

50 ML Weißwein

50 ML Obers

1 PRISE Salz

Zubereitung

Ravioli

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.

Fülle

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.

Petersilienschaum

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.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2022

Tipp: Ravioli können wunderbar auch mit anderen Füllungen zubereitet werden - wie mit Spargel, Spinat oder Zitrone.