Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Anna Katharina Kaswurm

Zutaten

Teig

500 G	Mehl (Weizenmehl Type 480 oder Dinkelmehl Type 700)
	Salz
40 KG	Butter
GUT 125 ML	Milch oder Wasser

Fülle

200 G	mehlige Kartoffeln

300 G	Bröseltopfen
100 ML	Sauerrahm
2 EL gemischte Kräuter (zB Petersilie, Schnittlauch, Vogelmiere, Giersch, Gundelrebe, Borretsch)	
1 PRISE	Salz

Zubereitung

Teig/Fertigstellung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte ein Grübchen machen.
2. Butter feinflockig hineinschneiden und mit heißem Wasser oder warmer Milch abbrennen.
3. Rasch durchkneten und einen geschmeidigen Teig zubereiten.
4. Den Teig dünn ausrollen, Kreise (Durchmesser ca. 10 cm) ausstechen.
5. Mit Topfen-Sauerrahm-Masse füllen, zusammenklappen und gut zudrücken.
6. Im leicht köchelnden Salzwasser ca. 15 Minuten wallen lassen.
7. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Nussbutter oder Sauerrahmdip beträufeln.

Fülle

1. Für die Fülle die Kartoffeln kochen, schälen und passieren.
2. Danach mit Bröseltopfen, Sauerrahm, den frischen Kräutern und Salz zu einer cremigen Masse verarbeiten.
3. Aus dieser Masse kleine Kugeln formen und diese auf den vorbereiteten Ravioliteig geben.
4. Zusammenklappen und weiterverarbeiten.

Für ein ausgewogenes Gericht passt ein regionaler Salat der Saison!