



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

Ravioli

.....

600 G Pastamehl

.....

6 Eidotter

.....

3 Eier

.....

2 EL Öl

.....

Blauschimmelkäse zum Füllen

.....

Honigschaum

.....

1 Schalotte

30 G	Butter
------	--------

50 ML	Honigwein
-------	-----------

4 EL	Honig
------	-------

100 ML	Milch
--------	-------

100 ML	Obers
--------	-------

100 ML	Gemüsesuppe
--------	-------------

	Salz
--	------

	Pfeffer
--	---------

Zubereitung

Ravioli

1. Alle Zutaten zu einem seidigen Teig abkneten.
2. Nudelteig dünn ausrollen und mit Ei bepinseln.
3. Käse in kleine Stücke schneiden, drauf verteilen und mit einem zweiten Nudelteig bedecken.
4. Mit einem runden Ausstecher Ravioli machen und auf ein bemehltes Blech legen und kurz antrocknen lassen.
5. In Salzwasser ca. 3 Minuten kochen lassen.

Honigschaum

1. Schalotten in kleine Würfel schneiden.
2. Mit Butter leicht andünsten und mit Honigwein ablöschen.
3. Den Honig, Milch, Obers und Geflügelfond dazu geben und erwärmen.
4. Bei ca. 70°C aufmixen bis ein schöner Schaum entsteht.