Ravioli mit Grana Padano und Peterli

Ausgefallen / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	45min	10min

Ciao! Am Donnerstag gibt es Ravioli! Zum Beispiel dieses Rezept mit einer köstlichen Füllung aus Ricotta, Grana Padano und Peterli. Ich präsentiere sie gerne in flacher Form, um einen spielerischen Effekt zu erzielen, aber das ist überhaupt nicht nötig, und wir verfeinern sie mit einer Nussbutter mit Salbei für noch mehr Gaumenfreuden. Ich füge der Sauce auch ein wenig Kalbsfond hinzu, den du aber auch leicht weglassen oder für eine vegetarische Option durch Gemüsebouillon ersetzen kannst.

Liste des ingrédients

Für den Teig

200 g Mehl

2 Eigelb

6,5 cl Wasser

2,5 cl Olivenöl

2 Prisen Salz

Für die Füllung

200 g Ricotta

100 g geriebener Grana Padano

1 Bund glatte Petersilie

1/4 Zitronenschale

1 Ei

1/2 TL gemahlener Pfeffer

1/4 TL gemahlene Muskatnuss

Für die Sauce

60 g Butter

10 Salbeiblätter

3 EL Kalbsfond

Étapes de préparation

1

Für den Teig: Mehl, Eigelb, Wasser, Olivenöl und Salz mit dem Knethaken oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 5-10 Minuten von Hand weiterkneten, um einen weichen, elastischen Teig zu erhalten. 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.



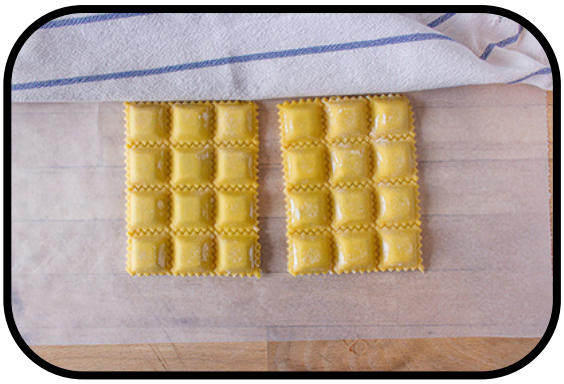
2

Für die Füllung mischst du alle Zutaten zu einer homogenen Masse, gibst sie in einen Spritzbeutel und stellst sie kühl.



3

Rolle den Teig mit dem Walzwerk auf der feinsten Stufe aus, um grosse Teigblätter herzustellen, und forme die Ravioli mit Hilfe von Förmchen oder freihändig, indem du die Masse gleichmässig verteilst.



4

Für die Sauce den Kalbsfond auf die Hälfte einkochen lassen, die Butter hinzufügen und wenn sie nussbraun ist (wenn sie aufhört zu schäumen und leicht Farbe annimmt), den Salbei hinzufügen.



5

Bringe reichlich Salzwasser zum Kochen und koche die Ravioli darin 2-3 Minuten, giesse sie ab und brate sie dann 1 Minute in der Butter an. Sofort servieren. Buon appetito!

