MONTENAUER SCHINKEN RAVIOLI

Zubereitungszeit: ca.100 min Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PERSONEN)

Für die Ravioli:
300 g Weizenmehl
3 Eier L
1 TL Salz
2 TL Rapsöl

Für die Füllung:
200 g Schinken Würfel
1 Zwiebel fein gewürfelt
100 g Bergkäse gerieben
200 g Ricotta
schwarzer Pfeffer
etwas Thymian

Für die Sauce:
30 g Butter
1 Bund Salbeiblätter
Salz und Pfeffer
Parmesan

ZUBEREITUNG

Verknetet das Mehl, Eier, Salz und das Rapsöl zu einem geschmeidigen Teig. Packt den Teig in Frischhaltefolie und legt ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Erhitzt das etwas Butter oder Öl in einer Pfanne, bratet die Schinkenwürfel mit den Zwiebeln schön goldbraun an, gebt alles in eine Schüssel und lasst das ganze ein paar Minuten abkühlen. Rührt nun Ricotta, Bergkäse, Pfeffer, Thymian, Schinkenwürfel und die Zwiebeln unter und stellt die Füllung in den Kühlschrank.

MONTENAUER SCHINKEN RAVIOLI

Zubereitungszeit: ca.100 min

Schwierigkeit: mittel

ZUBEREITUNG

Mit einer Ravioli-Form:
Rollt den Nudelteig mit der Pastamaschine oder von Hand zu dünnen langen Platten gleichmäßig aus. Unterteilt den Teig in Nudelbahnen und legt eine auf die Ravioli-Form und drückt die Mulden leicht ein. Nun könnt ihr nach und nach die Füllung in die Mulden füllen. Bedeckt nun das ganze mit einer weiteren Pastaplatte und drückt alles rund um die Füllung an.

Rollt mit einem Nudelholz einmal kräftig über die Form, sodass die Form durchgestanzt wird. Enfernt nun den überschüssigen Teig. Jetzt könnt ihr die einzelnen Ravioli aus der Form heruasnehmen.

Ohne Ravioli-Form:
Rollt den Nudelteig mit der Pastamaschine oder von Hand zu dünnen langen Platten gleichmäßig aus. Legt eine Nudelbahn auf die bemehlte Arbeitsfläche und setzt in ein paar Zentimetern Abstand, je einen EL Füllung darauf. Bestreicht die Zwischenräume mit etwas aufgeschlagenem Eigelb.

Bedeckt nun das ganze mit einer weiteren Pastaplatte und drückt alles rund um die Füllung an

Mit einem Ravioliausstecher oder einem Glas stecht ihr nun ca. 5-6 cm breite Kreise aus. Solltet ihr mit einem Glas gearbeitet haben, drückt mit den Zacken einer Gabel die Ränder rundherum an.

Stellt einen großen Top mit gesalzenem Wasser auf den Herd und bringt es zum Kochen. Gebt die Ravioli in das Wasser und kocht sie bis sie anfangen oben zu schwimmen, dann sind sie gar. Schüttet die Ravioli über einem Sieb ab und schreckt sie mit kaltem Wasser ab.

Zerlasst die Butter in der Pfanne, fügt den klein gezupften Salbei hinzu und schwenkt die Ravioli ein paar Minuten in der Pfanne. Kurz mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einen Teller servieren und mit gehobeltem Parmesan und Schinken servieren.
Guten Apetit!