

Zweierlei

Ravioli

5 Personen



Zutaten:

400g Pastateig

Kräutersaitlinge Füllung:

2-3-Bund Zwiebeln

250g Kräutersaitlinge

150g Kräuterfrischkäse

Handvoll Petersilie

Salz Pfeffer

Ein Schuss Sojasauce

Schinken Champions Füllung:

2-3 Bund Zwiebeln

2-3 Knoblauchzehen

200g Champions

80g Rohschinken

250 Ricotta

Handvoll Petersilie

Salz Pfeffer

Zubereitung

Kräutersaitling Füllung:

Zwiebeln werden klein geschnitten zusammen mit den Pilzen. Danach wird in einer Pfanne mit etwas Butter angebraten. Das ganze wird gute 5min gedünstet. Und zum Schluss kommt noch ein Schuss Sojasauce dazu. Das kommt in eine Schüssel zum Abkühlen. Wenn das ganze etwas abgekühlt ist wird die Masse mit dem Frischkäse und dem klein gehackten Petersilie vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Schinken-Champions Füllung

Zwiebeln und Knoblauch werden klein geschnitten. Und werden mit Butter in einer Pfanne angedünstet ca. 1min. Danach kommen die klein geschnittenen Champions dazu. Diese werden ca. 4min mit gebraten und zum Schluss wird der in kleine Würfel geschnittenen Rohschinken dazugeben. Dieser wird noch eine 1min mit gebraten. Wenn das ganze etwas abgekühlt ist wird die Masse mit dem Ricotta und dem klein gehackten Petersilie vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Ravioli Formen.

Teig wird hauchdünn ausgewallt. Achtung genug Mehl verwenden. Danach wird die Füllung auf der oberen Hälfte mit einem Esslöffel darauf verteilt. Danach wird mit einem Pinsel der Teig befeuchtet rund um die Füllung. Dann wird der Untere Teil des Teiges über den Oberen gelegt. Und rund um die Füllungen angedrückt. Zum Schluss werden die Einzelnen Ravioli mit einem Messer ausgeschnitten (Oder mit einem Glas ausgestochen.) Die fertigen Ravioli auf einen Teller geben und mit viel Mehl bestäuben wie auch den Teller. Zum Schluss die Ravioli in Kochendem Salzwasser 3min kochen.