

Hausgemachte Ravioli mit Spargelfüllung

Mengenberechnung: 4 Personen

Zutaten Ravioliteig

350 g Mehl oder Hartweizengriess
3 Eier
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Messerspitze Safran (für die gelbe Farbe)
Mehl zum Arbeiten
1 Eiweiss

Zutaten Füllung

500 g grüner Spargel
150 g Ricotta
100 g Pecannüsse
2 EL Parmesan gerieben
2 Eigelbe
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Ravioli-Teig

Mehl, Eier, Öl, Safran und das Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Füllung

1. Spargel waschen, unterer Teil schälen, Enden abschneiden. Spargel bissfest in Salzwasser kochen oder im Dampfgarer garen.
2. Abschrecken, abtropfen lassen und 3-4 Stangen klein würfeln. Die Nüsse klein hacken.
3. Den gewürfelten Spargel mit dem Ricotta, Parmesan, Nüssen und Eigelben vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ravioli formen

1. Den Teig in 3-4 Portionen teilen und jeweils nochmal gut durchkneten.
2. Mit der Nudelmaschine oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 3 mm dünn ausrollen.
3. Salzwasser in einer Pfanne erhitzen.
4. Die Hälfte des ausgerollten Teiges in Abständen von ca. 4 cm mit je 1-2 TL der Füllung besetzen und rundherum mit dem Eiweiss bestreichen. Die zweite Teighälfte darüber schlagen. Den Teig um die Füllung herum gut andrücken und mit einem Teigrädchen quadratische Teigtaschen ausschneiden (oder ausstechen).
Tipp: Hilfsmittel «Ravioliasstechblech» verwenden
5. Fertig geformte Ravioli auf einem mit Reismehl bestreuten Blech legen
6. Sind auf diese Weise alle Ravioli geformt, in leicht kochendem Salzwasser 5-6 Minuten gar ziehen lassen

