



Benötigte Zutaten

180 g Hartweizengrieß

180 g Mehl

3 Eier

1/2 TL Salz

etwas Olivenöl

Fülle

400 g **Premium Topfen**

4 EL **Bergkäse**

1/2 Bund Kräuter gemischt

Salz, Pfeffer

1 Ei

zum Garnieren

125 g **Premium Teebutter**

**Original Bergkäse
frisch gerieben**

Hausgemachte Ravioli mit Topfen-Kräuter-Füllung

Anleitung

1. Den Hartweizengrieß mit dem Mehl vermengen.
2. Die Eier, das Salz und das Olivenöl einrühren und alles gut mit den Händen oder der Küchenmaschine verkneten.
3. Für ca. 50 Minuten bis eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
4. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
5. In kleine Stücke teilen und diese mehrmals durch die Pastaaufsätze auf die gewünschte Stärke ausrollen und runde Kreise (am besten nach der Form einer kleinen Schüssel abmessen) ausschneiden.
6. Für die Fülle den Topfen mit den fein gehackten Kräutern und 4 EL geriebenem Käse glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In die Kreise je einen gehäuften Teelöffel Kräutertopfen geben.
8. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit einer Pastaform verschließen.
9. In reichlich wallendem Salzwasser 3 - 4 Minuten garen. Wenn die Ravioli auf der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar.
10. Die Butter schmelzen, die Ravioli darin schwenken und vor dem Servieren mit frisch geriebenem Bergkäse garnieren.

Tipp: Die Ravioli werden besonders schön & gleichmäßig wenn man Poststempel zum Herstellen verwendet.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at