

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

Diese hausgemachte Ravioli werden aus einem einfachen Teig aus Mehl, Hartweizengrieß, Eiern, Salz und Olivenöl zubereitet und mit einer würzigen Kräutertopfen-Füllung gefüllt. Das Ravioli Grundrezept eignet sich für alle, die Ravioli selber machen möchten und eine klare Anleitung für einen elastischen Ravioliteig und eine gelingsichere Ravioli Füllung suchen. Serviert in brauner Butter und mit frisch geriebenem Bergkäse entsteht ein Ravioli Rezept, das perfekt für den Wochenend-Kochabend, Gäste oder einen besonderen Pasta-Abend ist.

Anleitung

1. Den Hartweizengrieß mit dem Mehl vermegen.

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.

Tipps

- Teig nach dem Kneten mindestens 50–60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, damit er geschmeidig wird und sich dünn ausrollen lässt

- Arbeitsfläche und Nudelmaschine leicht bemehlen und den Teig schrittweise immer dünner walzen, damit die selbstgemachten Ravioli beim Kochen zart werden.

- Füllung eher sparsam dosieren und die Ränder gut mit Eigelb bestreichen und fest zusammendrücken, damit sich die Ravioli im Wasser nicht öffnen.

- Die Ravioli werden besonders schön & gleichmäig wenn man Poststempel zum Herstellen verwendet.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at