



Spargelravioli

Für den Ravioli Teig

ZUTATEN

200g Hartweizengrieß

2 Eier

1 Eidotter

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und den Teig in der Küchenmaschine für 5 Minuten langsam kneten. Die Geschwindigkeit erhöhen und nochmal 5 min kneten. Der Teig soll eher fest, nicht zu flüssig, aber elastisch sein. Nach Bedarf mehr Ei oder Hartweizengrieß einarbeiten.
- Den Teig für mindestens 1 h im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig von Hand flach drücken und in 5 cm breite Stücke teilen. Den Teig von Hand oder mit einer Nudelmaschine auf die dünnste Stufe ausrollen.

Für die Spargel Füllung

ZUTATEN

125g grüner Spargel

1 TL Salz

1 TL Zucker

50g Mascarpone

1 Zitrone (Zeste und Saft)

1TL Salz

1 Prise schwarzen Pfeffer

1 Ei

- Spargel grob schneiden. Für 5 Minuten in Salzwasser kochen. 1 Teelöffel Zucker dazugeben. Spargelspitzen aufheben.
- Spargel auskühlen lassen, in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer und den restlichen Zutaten grob pürieren.

Ravioli füllen

ZUTATEN

100g Butter

50g Parmesan

schwarzen Pfeffer

- Auf die langen Teigstreifen, in der Mitte, mehrmals nebeneinander zirka 1 TL Füllung geben. Rund um die Füllung mit Ei bepinseln. Einen zweiten Streifen Nudelteig auf die Füllung legen, mit den Fingern gut andrücken. Mit einem Ravioli- oder Keksausstecher ausstechen.
- Die ausgestochenen Ravioli gut bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben.
- Ravioli in kochendem Salzwasser bei 100°C für 1 bis 2 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- Zum Servieren: Butter schmelzen, Spargelspitzen dazugeben, warme Butter über die Ravioli gießen, Zitronenzeste und Parmesan darüber reiben. Pfeffer.

Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht



Rheinhausen

Alexander Gysler

<Sandstein> Riesling

Bio

Kurzbeschreibung:

Eleganz und Finesse, fruchtig, frisch, rund und harmonisch

Guten Appetit!