

Kräuterravioli als Suppeneinlage

Zutaten

Nudelteig aus einem Ei herstellen Rezept 1. Klasse

Fülle:

100 g	Topfen
50 g	Parmesan
1	Dotter
1/2 TL	Mehl

Weiteres:

Pfeffer
Muskatnuss
frische Kräuter
Salz

Arbeitsbeschreibung

Teig laut Rezept herstellen

Fülle:

1. Die gemischten frischen Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Zitronenmelisse, Thymian, Basilikum) fein hacken.
2. Den Topfen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Eidotter verrühren.
3. Die gehackten Kräuter, den Parmesan und das Mehl einrühren.

Ravioli:

1. Den Nudelteig ausrollen, mit Ei bestreichen, rund ausstechen 5 cm Durchmesser.
2. 1 TL Fülle darauf geben und ein zweites Nudelblatt daraufsetzen und fest zusammendrücken.
3. In reichlich gesalzenem Wasser die Tortellini 2 bis 3 Minuten köcheln lassen bis diese an der Wasseroberfläche schwimmen.

Hinweis

- Die Ravioli können als Suppeneilage oder auch als eigenständiges Gericht mit verschiedensten Saucen oder nur mit Nussbutter und Parmesan serviert werden.