

Gebackene Ravioli mit Zitronenmelisse-Pesto

Kategorien: Nudeln, Kräuter, Käse

Zutaten für: 1 Rezept*

TEIG

150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1		Ei
4	Essl.	Wasser
1	Essl.	Butter, fluessig, Abgekuehlt; bis doppelte Menge

PESTO

2	Bund	Basilikum: Blaetter
1/2	Bund	Zitronenmelisse: Blaetter
1		Knoblauchzehe
75	Gramm	Sbrinz; gerieben
1/4		Zitrone: Schale abgerieben Und
1	Essl.	Saft
50	Gramm	Mandeln; gemahlen
250	Gramm	Quark 20% Fett Salz Pfeffer
1		Eiweiss; leicht verquirlt
50	Gramm	Butter; fluessig

Anleitung:

Fuer den Teig Mehl und Salz mischen. Ei, Wasser und Butter verruehren, zugeben, zu einem Teig zusammenfuegen. Kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Unter einer heiss ausgespuelten Schuessel 30 Minuten ruhen lassen.

Fuer die Fuellung alle Zutaten im Cutter puerieren, oder Kraeuter und Knoblauch fein hacken, mit den restlichen Zutaten mischen, wuerzen.

Teig auf wenig Mehl moeglichst duenn ausrollen. Je 1-2 Tl Fuellung im Abstand von 3 cm auf der einen Teighaelfte verteilen. Zwischenraeume mit Eiweiss bepinseln. Unbelegten Teig darueber legen, Teig in den Zwischenraeumen gut andruecken, dabei die Luft herausdruecken. Mit einem Messer oder Teigraedchen Ravioli schneiden. Oder mit dem RAViolibrett Ravioli formen.

Ravioli auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Butter bestreichen.

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

Die noch heissen Ravioli nochmals mit Butter bestreichen. Warm servieren.

*Fuer 30-35 Stueck, Apero fuer 8 Personen. Statt als Apero als Vorspeise mit einem Salat servieren.