

Ravioli Blancs / Weisse Ravioli

Kategorien: Dessert, Nudeln, Teigware, Kaese

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Käse; milder Tomme aus Kuh- Oder Schafsmilch oder Saint-Florentin oder Mozzarella
20	Gramm	Butter; Zimmertemperatur
2		Eiweiß
		Mehl; einige Löffel
60	Gramm	Zucker
1	Teel.	Ingwer
2	Teel.	Zimt
		Salz

Anleitung:

Den Käse im Mörser zerdrücken und zusammen mit der Butter, dem Ingwer, einem Teelöffel Zimt, fünfzig Gramm Zucker und einer Prise Salz zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Die folgende Zubereitung wird erleichtert, wenn man diesen Teig eine Zeitlang im Kalten ruhen läßt.

Den restlichen Zucker und Zimt vermischen. Einen Teller mit Mehl füllen.

Jeweils einen gut gefüllten Eßlöffel dr Masse herausnehmen und die "Ravioli" mit den Händen in Größe von gut einem Finger formen. In Mehl wälzen und auf einem Brett auslegen.

In einem recht großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Ravioli ins sprudelnde Wasser geben, wenn sie fertig sind.

Man muß äußerst vorsichtig vorgehen, darf nicht zu viele Ravioli auf einmal ins Wasser geben und muß zu starkes kochen vermeiden, denn diese "Ravioli" sind empfindlich und zerbrechen leicht.

Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und auf ein Brett legen.

In Schalen jeweils drei oder vier "Ravioli" verteilen; sie mit Zucker und Zimt (Mischung) überstreuen.

Kalt oder lauwarm servieren.

Anmerkung (tom): In der Zutatenliste ist in der Quelle noch "gegebenenfalls einige Fäden Safran" eingetragen. Da dies weder im Rezeptbody noch in den begleitenden Texten erwähnt wird, habe ich es nicht in die Zutatenliste eingetragen.