

Ravioli mit Gorgonzolafüllung

Kategorien: Nudeln, Pasta, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

TEIG

400	Gramm	Feines Weizenvollkornmehl, Frisch gemahlen
		Salz
4		Eier
50	Gramm	Fluessige Butter
		Mehl zum Ausrollen

FUELLUNG

150	Gramm	Gorgonzola
2		Eier
50	Gramm	Feingemahlene Walnuesse
4	Essl.	Sahne
		Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

1		Eigelb zum Bestreichen
		Salz
1	Essl.	Oel
100	Gramm	Geklaerte Buffer oder Margarine

Anleitung:

Das Mehl auf ein Brett sieben, mit Salz bestreuen und in die Mitte eine Mulde druecken. Die Eier sowie die fluessige Butter hineingeben und alles mit einer Gabel vermischen. Dann mit den Haenden zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Fuer die Fuellung den Gorgonzola durch ein Sieb streichen. Unter Ruehren erst die Eier, dann die Nuesse hinzufuegen und so viel Sahne angiessen, dass die Masse geschmeidig ist.

Den Nudelteig auf einem bemehlten Backbrett mit einem Nudelholz etwa 1,5 mm dick ausrollen. Die Teigplatte in Rechtecke von 5 x 12 cm teilen und jeweils in die Mitte mit einem Teeloeffel etwas von der Fuellung geben. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Teigraender damit bestreichen. -Jedes Teigrechteck der Laenge nach zusammenklappen und die Raender mit den Fingerspitzen gut festdruecken,

Reichlich Wasser mit Salz und Oel in einem grossen Kochtopf zum Kochen bringen und die Ravioli darin in wenigen Minuten garziehen lassen. Sobald die Ravioli an der Oberflaeche schwimmen, mit einem Schaumloeffel herausheben und gut abtropfen lassen.

Die Butter oder Margarine in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Ravioli kurz darin schwenken.

: Pro Portion. 970kcal