

Spargel - Ravioli

Kategorien: Nudeln, Fülle

Zutaten für: 4 Personen

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Glattes Mehl
150	Gramm	Griffiges Mehl
1		Ei
1		Eidotter
62 1/2-125	ml	Milch; ca.
	Etwas	Öl
		Salz

FÜR DIE FÜLLE

500	Gramm	Gekochter weißer Spargel
150	Gramm	Spinat
100	Gramm	Ricotta
1	Essl.	Crème fraîche
1		Ei
1		Schalotte
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuss
	Etwas	Zucker
		Butter

ZUM SERVIEREN

Gebräunte Butter
Frische Kräuter

Anleitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem festen Teig verarbeiten. In kühler Umgebung etwa 30 Minuten rasten lassen. Schalotte schälen und klein schneiden, mit dem Spinat kurz in wenig Butter durchschwenken. Gekochten Spargel kleinwürfelig schneiden, mit dem Spinat vermengen, abkühlen lassen. Mit Ricotta, Ei und Crème fraîche zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Den Teig dünn ausrollen, mit Dotter bestreichen. Spargelfülle mit einem Kaffeelöffel in kleinen Häufchen nebeneinander auf die Hälfte des Teiges setzen. Die leere Hälfte des Teiges darüberschlagen, mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Ränder gut zusammendrücken, damit sich diese beim Kochen nicht öffnen. In Salzwasser etwa 4 Minuten kochen.

Gekochte Spargelravioli mit gebräunter Butter und frischen Kräutern servieren.