

Topfenravioli mit Brauner Butter

Kategorien: Nudeln, Quark

Zutaten für: 6 Personen

400 Gramm Nudelteig
1 Ei

FUELLE

300 Gramm Quark; Topfen
80 Gramm Butter
100 Gramm Mozzarella
2 Essl. Geriebener Parmesan
 Salz
 Pfeffer
 Basilikum
2 Essl. Sahne
100 Gramm Spinat; blanchiert
100 Gramm Schinkenwuerfel

ZUM ANRICHTEN

Butter
Gemuesewuerfel
Petersilie

Anleitung:

Fuer die Fuelle alle Zutaten vermischen und gut abschmecken.

Man koennte dieser Masse auch noch Gemuese oder etwas Fleisch beimengen, ich mache sie meistens nur mit Kaese.

Ravioli: Nach dem Grundrezept den Nudelteig zubereiten und mindestens 1 Stunde rasten lassen, dann duenn (1,5 mm) ausrollen und am besten in lange Streifen schneiden. Auf einen solchen Teigstreifen setzt man mit einem Kaffeeloefflerl im Abstand von jeweils 10-12 cm etwas Fuelle, bepinselt den Teig rundherum mit versprudeltem Ei, legt einen zweiten Teigstreifen darueber, drueckt die Teigraender gut an und sticht mit einer entsprechenden Form Ravioli aus, die man anschliessend in kochendes Salzwasser gibt und 3-4 Minuten ziehen laesst, dann herausnimmt und mit brauner Butter, kleinen Gemuesewuerfeln und eventuell gehackter Petersilie serviert.

TIP: Die Ravioli sollten rasch gekocht werden, da der Teig die Feuchtigkeit schnell aufnimmt und sie an der Unterseite zu kleben beginnen. Falls Sie Ravioli vorbereiten wollen, sollten diese auf einem bemehlten Blech in das Tiefkuehlfach geschoben werden, hoechstens jedoch fuer einen Tag. Allerdings muss dann beruecksichtigt werden, dass sich die Kochzeit um 7-8 Minuten verlaengert.