

Rezept Ravioli mit Mortadellafüllung

Zutaten:

375 g Ravioliteig
300 g Mortadella di Bologna am Stück (wenn immer möglich „Gigante“)
50 g Parmaschinken
150 g Mascarpone oder halb Mascarpone, halb Ricotta
1 EL gehackt Pistazienkerne
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
Salz
Pfeffer
Koriander (Körner)
1 Eiweiß
Hartweizengrieß oder Hartweizendunst für die Verarbeitung

Zubereitung:

Die Mortadella würfeln und mit den Pistazien durch den Fleischwolf treiben.

Mit dem Mascarpone zu einer dressierfähigen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronenschale vorsichtig würzen und abschmecken.

In einen Dressiersack mit ca. 10er Tülle füllen und beiseite stellen.

Die Arbeitsfläche mit etwas Dunst bestäuben, den Teig in ca. 10-12 cm breite Bänder möglichst dünn auswallen, mit Dunst bestäuben, kurz ruhen lassen.

Für die Ravioli auf ein Teigband in gleichmäßigen Abständen

die Füllung mit dem Spritzsack dressieren.

Die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen.

Das zweite Teigstück sorgfältig darüber ausbreiten.

Den Teig zwischen den Häufchen andrücken.

Mit dem Teigrädchen die einzelnen Ravioli ausschneiden und auf ein leicht mit Dunst bestäubtes Küchentuch legen.

Die Ravioli in schwach siedendem Salzwasser al dente kochen.

Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Sofort servieren.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)