

Rezept Ravioli mit Ricotta-Zitronen Füllung

Zutaten:

375 g Ravioliteig

Hartweizengrieß oder Hartweizendunst für die Verarbeitung

1 Eiweiß

300 g Ricotta

Zitronensaft

abgeriebene Zitronenschale

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

[bearbeiten]Butter

1 Bd gezupfte Majoranblätter

50 g Butter

50 g frisch geriebener Parmesankäse

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Ricotta mit den Zutaten zu einer dressierfähigen nicht zu dünnen Masse verarbeiten.

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.

Mit dem Dressiersack im Abstand von 5-6 cm auf einem Teigband längs auf einer Hälfte Kirschengrosse Häufchen spritzen.

Ränder und Zwischenräume mit Eiweiß bepinseln.

Den leeren Teigstreifen über die Häufchen legen und von der

geschlossenen Seite vorsichtig andrücken so, dass die Luft entweichen kann.

Quer gleichmäßig schneiden und vorsichtig mit einer Gabel ringsum andrücken.

Die fertigen Ravioli auf ein leicht mit Dunst bestäubtes Tuch legen.

Die Ravioli in schwach siedendem Salzwasser al dente kochen (ca. 5 – 7 Minuten).

Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Majoranblättchen in der heißen Butter schwenken, über die Ravioli verteilen.

Sofort servieren.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)