

Erbsen- Ravioli

mit Käsesoße

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Nudelteig :

200 g Semola di Grano duro,
(Hartweizenmehl),
2 Eier, Größe M,
1 EL Olivenöl,
eine Prise Salz,
1 EL Wasser (nach Bedarf),
1 Eiweiß oder kaltes Wasser zum Bepinseln
des Nudelteiges.

Für die Erbsenfüllung :

250 g tiefgefrorene Erbsen,
1 Zwiebel,
20 g Butter,
100 ml Hühnerbrühe (Instant),
75 g Ricotta,
40 g Weichweizengrieß,
1 Ei,
geriebene Muskatnuss,
Salz,
gemahlener weißer Pfeffer aus der Mühle,
1 Prise Zucker.
1 EL gehackte Blattpetersilie,

Für die Käsesoße

50 g würziger, scharfer Bergkäse,
50 g Gruyère,
1 Päckchen Knorr helle Soße,
¼ l Milch,
Salz, geriebene Muskatnuss,
frisch gemahlener Pfeffer.

Der Nudelteig :

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben. Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen. Eventuell 1 EL Wasser zugeben. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Erbsenfüllung :

Zwiebel abziehen, fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfelchen darin glasig dünsten. Erbsen zufügen, kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Brühe angießen und die Erbsen bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen. In ein Sieb gießen. Die gegarten Erbsen mit dem Mixer oder Pürierstab glatt pürieren. Für die Erbsenfüllung nun den Ricotta, Ei und Weichweizengrieß mit der



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Ravioli mit Erbsenfüllung

den pürierten Erbsen vermengen. Außerdem würzen und die Blattpetersilie unterheben. Die Füllung nun mindestens 20 Minuten quellen lassen.

Die Ravioli :

Den Nudelteig dünn ausrollen. Kreise von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen, jeweils mit 2 Teelöffeln etwas Erbsenfüllung aufsetzen. Rundum mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und an den Rändern zusammendrücken. Die Ravioli in leicht gesalzenem heißem Wasser mit einem Stückchen Butter ca. 5 bis 6 Minuten gar ziehen lassen und abtropfen lassen.

Die Käsesoße:

Die Milch aufkochen lassen und die helle Soße einrühren. Die beiden Käsesorten raspeln und untermengen. Mit Salz, Muskat und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Servieren der Ravioli mit Erbsenfüllung :

Die gut abgetropften Erbsen- Ravioli auf die vorgewärmten Teller verteilen und mit der Käsesoße übergießen. Mit gehackter Petersilie garnieren.