

Ravioli mit süßer Füllung

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Nudelteig :

200 g Semola di Grano duro,
(Hartweizenmehl),
1 Ei, Größe M,
1 EL Olivenöl,
eine Prise Salz,

Für die Quarkfüllung :

250 g Quark,
1 Prise Salz,
60 g Zucker,
1 Eigelb,
20 g weiche Butter,
abgeriebene Zitronenschale von 1 Zitrone,
40 g Weichweizengrieß,
1 EL getrocknete Cranberries oder getrocknete Rosinen,
1 EL Rum oder Apfelsaft,
2 Eiweiß zum Bestreichen,



Zubereitung

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 Mehrrand mit beiden Händen über den Teig verteilen. 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.

Zubereitung

Der Quarkfüllung :

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Quark und abgeriebene Zitronenschale unterrühren und den Grieß einstreuen und 10 Minuten quellen lassen. Die getrockneten Cranberries oder Rosinen in der Zwischenzeit in Rum oder Apfelsaft weichen lassen. Zum Schluss unter die Quarkmasse heben.

Den Nudelteig dünn ausrollen. Kreise von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen, jeweils mit 2 Teelöffeln etwas Quarkfüllung 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 7 Minuten gar ziehen lassen.

Dazu passt wunderbar eine Vanillesoße oder Weinschaumsoße.