

## Bärlauch-Ravioli mit Zitronenbutter

VORBEREITEN

3,5  
Std.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Nudelteig

400 g Mehl  
4 Eier  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Wasser  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Füllung

250 g Ricotta  
2 Eigelb  
100 g Bärlauch  
50 g Parmesan  
1/2 trockenes Brötchen  
Salz, Pfeffer

#### Für die Zitronenbutter

100 g Butter  
1 Zitrone (Abrieb)  
2 Teelöffel Zitronensaft

#### Besonderes Zubehör

Nudelmaschine

Ravioli dienten in der italienischen Küche einst der Resteverwertung. Heute erfreuen die berühmten

Nudeltaschen Menschen auf der ganzen Welt mit leckeren Füllungen. In diesem Rezept kommen die italienischen Klassiker mit einer cremigen Bärlauch-Ricotta-Füllung auf den Tisch. Als Schmankerl obendrauf gibt es aromatische Zitronenbutter.

- 1 -

Mehl, Eier, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Zunächst mit einer Gabel grob verrühren. Dann mit leicht angefeuchteten Händen die Masse zu einem glatten Teig kneten. Nach ca. 1 Minute aus der Schüssel nehmen und auf einer sauberen, leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5-10 Minuten weiterkneten. Dazu immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfalten und den Vorgang wiederholen.

- 2 -

Fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Bärlauch waschen und Wasser abschütteln. Stiele abschneiden. Bärlauch fein hacken und mit Ricotta, Eigelb, geriebenem Parmesan und Brötchenkrümeln verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Teig aus der Folie wickeln und vierteln. Zunächst nur ein Stück verarbeiten, währenddessen die anderen drei Stücke wieder in Frischhaltefolie wickeln oder mit einem leicht feuchten Geschirrhandtuch bedecken. Das Teigstück mit den Handflächen zu einem platten, ovalen Fladen formen. Nudelmaschine an der Arbeitsfläche befestigen und Walze mit Mehl bestäuben.

## Bärlauch-Ravioli mit Zitronenbutter

- 5 -

Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand einstellen und den Teig durch die Maschine drehen. Danach das flache Stück falten, indem du zwei Seiten von außen einmal zur Mitte hin klappt. Mit der schmaleren Seite erneut durch die Walze drehen. Diesen Vorgang ca. 5 Mal wiederholen. Danach den Walzenabstand verringern. Dabei von Stufe zu Stufe vorarbeiten. Am Ende sollten deine Platten eine Stärke von ca. 2-3 mm haben. Diesen Vorgang mit den anderen drei Teigstücken wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer abdecken, damit sie nicht austrocknen.

- 6 -

Nun die langen, ca. 10 cm breiten Nudelstreifen mit einem Messer in ca. 30 cm lange Stücke schneiden. Diese dann übereinander legen und überstehende Ränder vorsichtig abschneiden. Nun jeweils ein Nudelstück einmal der Breite nach halb falten, leicht andrücken und wieder aufklappen. Mit einem Holzspieß oder einem Messer nun die Linie nachzeichnen, indem du den Spieß leicht in den Nudelteig drückst. Dann quer gleichmäßig ca. 4-5 cm große Rechtecke eindrücken.

- 7 -

Die Füllung aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils 1 TL in die Mitte der vorgeformten Rechtecke geben.

- 8 -

Die Ränder mit Eigelb bestreichen und eine zweite Nudelplatte mit demselben Muster über das Nudelstück mit der Füllung legen. Mit einem Messer einzelne Ravioli ausschneiden und den Nudelteig um die Füllung herum andrücken. Die Zinken einer Gabel vorsichtig in die Ränder der Ravioli eindrücken.

- 9 -

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Ravioli darin 1 bis maximal 2 1/2 Minuten kochen.

- 10 -

Inzwischen Butter schmelzen. Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. Abrieb und 2 TL Zitronensaft in

den Topf geben und aufkochen.

- 11 -

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem heißen Wasser nehmen und mit der Zitronenbutter beträufeln.