

Ravioli mit Kräuterfüllung

Nudelteig:

200 g Weizenmehl

3 EL Hartweizengrieß

4 Dotter

2 EL Olivenöl

2-3 EL Wasser, lauwarm

1 TL Salz

Füllung:

200 Creme fraiche

50 g Sauerrahm

1 kleine Hand voll gehackter Kräuter nach Wahl

1 EL Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

optional 1 EL getrocknete Tomatenflocken

Butter



Alle Zutaten werden zügig per Hand zu einem glatten Teig verknetet. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit wird die Füllung vorbereitet.

Die Creme fraiche wird mit dem Sauerrahm glatt gerührt. Die Kräuter (z.B. Petersilie, Salbei oder Liebstöckl) klein hacken und einrühren. Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional kann man noch Tomatenflocken hinzufügen.

Der Nudelteig wird dünn ausgerollt und in einer Raivoliform, oder per Hand, werden die Nudeln ausgestochen und mit der Füllung belegt. Gut zusammenpressen und in leicht siedenden Salzwasser etwa 8 Minuten gar ziehen lassen.

Mit brauner Butter servieren. Dazu wird Butter in einer Pfanne erhitzt, bis sie eine karamellartige Farbe annimmt und zu duften beginnt.

