

Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Fülle in brauner Butter und Parmesan

Zutaten:

Für den Teig:

2 Eigelb
1 EL Olivenöl
200 g Mehl glatt
50 g Durum Hartweizengrieß
Curcmapulver
Salz
Wasser bei Bedarf

Für die Füllung:

1 Bio-Zitronen
100 g Parmesan
250 g Ricotta
Salz

Für die Sauce:

3-4 EL Butter
Geriebener Parmesan

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten, den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Fülle den Ricotta in eine Schüssel geben, den Abrieb der Zitrone und den Saft mit Parmesan und einer Prise Salz verrühren. Wenn die Fülle zu feucht ist, etwas Weißbrotbröseln zum Binden einmengen.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Ihrer Wahl ausstechen. Die Fülle in einen Spritzbeutel füllen und in der Mitte eine kleine Menge der Fülle verteilen. Die Ränder mit Eiklar bepinseln und die zweite Hälfte darüberlegen, danach die Ränder mit einer Gabel gut festdrücken.

Im kochenden Wasser einlegen und bei leicht wallendem Wasser ca. 3 Min. kochen. Abseihen und mit zerlassender Butter und Parmesan servieren.