Kräuter-Ravioli mal anders

Leckere Kräuter-Ravioli mal anders als bekannt. Die Familie und die Gäste werden begeistert sein und immer wieder nach dieser Variante fragen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

400 g	Mehl
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
1 EL	Sonnenblumenöl
150 g	Kräuterfrischkäse
1 Stk.	Knoblauch
4 Stängel	Petersilie
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
50 g	Walnüsse (gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Mit dem Rezept für **Kräuter-Ravioli mal anders** als Erstes Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem Türmchen anhäufen. In die Mitte eine Mulde formen. In die Mulde nun Öl und Salz geben. Anschließend noch Eier in die Mulde schlagen. Den Teig dann für etwa zehn Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Danach in Frischhaltefolie einwickeln und an einem warmen Ort für etwa dreißig Minuten gehen lassen.

2. Als Nächstes den Teig auf der Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Den Teig in

zweiunddreißig gleichgroße Quadrate, à sechs mal sechs Zentimeter schneiden. In jedes Quadrat einen halben Teelöffel Frischkäse geben. Die Quadrate dann zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken.

3. Jetzt einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salz und die Ravioli hineingeben. Für etwa fünf Minuten kochen lassen. Die Ravioli herausnehmen, wenn sie an die Oberfläche des Wassers kommen. Die Ravioli gut abtropfen lassen und beiseite legen.

4. Nun den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Jetzt die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Nun eine Pfanne mit Öl erhitzen, den Knoblauch hineingeben und glasig andünsten. Dann die Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Ravioli und die Petersilie zugeben. Alles für etwa fünf Minuten erwärmen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Walnüssen bestreuen. Gleich servieren.

Tipp

Zu den Kräuter-Ravioli mal anders passt ein knackiger gemischter Salat. Etwas frischer Parmesankäse über die Ravioli gestreut, verleihen dem Gericht einen zusätzlich feinen Geschmack.