

# Brennnessel Ravioli

Die Brennnessel Ravioli bringen mal etwas Abwechslung in die Küche. Dieses Rezept eignet sich besonders für die Frühlingszeit.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



Foto: kochspezi

## Zutaten

### Ravioliteig

200 g	Mehl (griffiges)
3 EL	Olivenöl
100 g	Hartweizengrieß
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>

### Füllung

300 g	Erdäpfel
1 TL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
50 g	Brennnesseln
100 g	Doppelrahmfrischkäse
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Mehl, Hartweizengrieß, 3 Eier und 2 bis 3 EL Olivenöl miteinander verkneten, bis ein fester Teig entsteht. Ravioliteig 30 min zugedeckt rasten lassen. Die Brennesseln blanchieren, ausdrücken und fein hacken. Die gekochten Erdäpfel schlälen und durch die Presse drücken.
2. Die fein gehackten Zwiebeln in etwas Butter glasig dünsten und die Brennesseln dazugeben. Zwiebeln, Erdäpfeln, Brennesseln, Frischkäse und 1 Ei verrühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.
3. Den Ravioliteig dünn ausrollen. Kleine Füllhäufchen auf die Teigplatte setzen. Den Teig rund um die Fülle mit Ei bestreichen. Mit einer zweiten Teigplatte abdecken und den Teig um die Fülle herum fest andrücken. Teigtäschchen ausschneiden. In Salzwasser einige Minuten kochen.
4. Entweder mit zerlassener Butter oder mit einer Brennesselcreme servieren. Für die Brennesselcreme blanchierte, gehackte Brennesseln in einer Einmach andünsten, mit Gemüsesuppe und Schlagobers aufgießen und kurz köcheln lassen. Mixen würzen und fein abschmecken.

## Tipp

Je nach Vorliebe kann man die Brennesselravioli auch mit Parmesan bestreuen.