Frischkäse Ravioli

Das Rezept für die Frischkäse Ravioli ist einfacher, als man glaubt. Das köstliche Nudelgericht ist ein wahrer Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
4 EL	Wasser
1 Schuss	Öl
	Salz und Pfeffer

für die Füllung

200 g	Frischkäse (Doppelrahm natur)
50 g	Hartkäse (gerieben)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Rosmarin (fein gehackt)
1 EL	Thymian (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Frischkäse Ravioli** das Mehl, Ei, Salz, Öl und Wasser zu einem Teig verkneten.

2. Die Knoblauchzehe schälen, die frischen Kräuter fein hacken. Den Doppelrahm Frischkäse mit der gepressten Knoblauchzehe, den Kräutern und den geriebenen Hartkäse vermengen. Die Fülle mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig mit einem Nudelholz möglichst dünn, ca. 1-2 mm, ausrollen. Mit einem Glas Kreise aus dem Teig stechen und einen Esslöffel Frischkäsefülle darauf geben. Zusammen klappen, leicht andrücken und die Ränder mit einer Gabel fest drücken.

4. Die gefüllten Ravioli in kochendem Salzwasser zirka 10 Minuten gar kochen.

Tipp

Die Frischkäse Ravioli vor dem zusammen klappen mit etwas verquirlten Ei bestreichen, dadurch kleben die Teigränder besser. Die Ravioli lassen sich auch gut tief gekühlt aufbewahren. Danach gefroren ins Salzwasser geben und 3 Minuten länger kochen lassen.