

Kartoffelravioli mit Nussfüllung

Dass Ravioli nicht immer nur mit Käse oder Fleisch gefüllt werden, zeigt dieses Rezept auf besondere Art und Weise. Die Kartoffelravioli mit Nussfüllung sind der Knaller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für den Kartoffelteig

850 g	Kartoffeln
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Für die Füllung

300 g	Weichkäse
60 g	Nüsse

Für die Nussbutter

80 g	Butter
1 Bund	Salbei
80 g	Schinken

Zubereitung

1. Für Kartoffelravioli mit Nussfüllung mit den Ravioli anfangen. Dafür den Kartoffelteig herstellen. In einem großen Topf circa 1,5 l Wasser mit den Kartoffeln zum Kochen bringen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln ausdampfen lassen, schälen und anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit dem Ei und dem Eigelb vermischen, Mehl zum Binden hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den daraus entstehenden festen Teig circa 1 Stunde abkühlen lassen.
2. Für die Füllung Weichkäse und Nüsse in einer Pfanne anrösten. Dabei kein zusätzliches Fett verwenden. Die angerösteten Nüsse abkühlen lassen und danach zerhacken. Wie groß oder fein bleibt dem eigenen Geschmack überlassen. Den Käse und die Nüsse vermengen, bis hier eine homogene Masse entsteht.
3. Für die Nussbutter zuerst den Salbei waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden, den Schinken ebenfalls in Streifen schneiden. Nun Butter in einer beschichteten Pfanne zerlaufen lassen, bis diese nussig braun ist. Beides kurz mit in die Pfanne geben und mit der Butter vermischen.
4. Aus dem Käse-Nuss-Gemisch mit einem Teelöffel Stücke abstechen und zu kleinen runden Kügelchen formen. Vom Kartoffelteig nun wallnussgroße Kugeln abnehmen und in den bemehlten Händen flach drücken. Die Käsekugeln in die Mitte legen und die Ränder fest zusammendrücken. Von der Form her soll dies dann an eine Ravioli erinnern. Wer mag, kann die Rändern auch noch zackig schneiden mit einem Teigrädchen. In einem großen Topf Wasser mit Salz aufsetzen und zum Kochen bringen. Wenn es kocht, die Ravioli einlegen und so lange köcheln lassen, bis die Ravioli an die Wasseroberfläche kommen. Dann sind sie fertig.
5. Die fertigen Teigtaschen in die Nussbutter mit Salbei und Schinken geben und schwenken. Sofort warm servieren.

Tipp

Die Kartoffelravioli mit Nussfüllung sind sehr sättigend, daher nicht zu viele pro Person einplanen. Ein frischer Salat der Saison lässt das leckere Gericht nicht ganz so mächtig erscheinen und rundet das Ganze gekonnt ab.